



中学3年生は

「リンゴの皮むき実習」をしました

リンゴの皮むきは、包丁の使い方を知ることができます。包丁の部分名を覚えて、どの部分を使って切るかを知り、考えて切ると良いでしょう。今回は、みね、刃元、刃先を上手く使うと、無駄な力を使わずに、リンゴを切ることができます。柄のつけ根を巻くようにしっかりと持って、リンゴの皮むきに挑戦しましょう！

リンゴの皮むきでは、洋包丁を使いましたが、大きな魚や骨付き肉を切る時には出刃包丁、飾り切りや果物にはペティナイフと、用途に合わせて使い分けできるといいですね。



実習の様子

りんごの皮むきに集中しています。



まずはりんごを1/8に切ります。

包丁の刃元を使って、うさぎの耳の部分の切っていますね。



包丁のみねを使って、りんごを切ると、ぶれずに切ることができます。



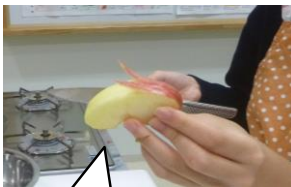
廃棄率を少なくするためには、皮を薄く切りましょう。



このボールは、りんごの変色を防ぐ、食塩水が入っているので、りんごが切れたら食塩水にくぐらせてください。

出来上がった作品

オリジナルのデザイン。繊細で丁寧できています。



皮を薄くむいたので、廃棄率が少なくなりますね。



木の葉りんごに挑戦しました。

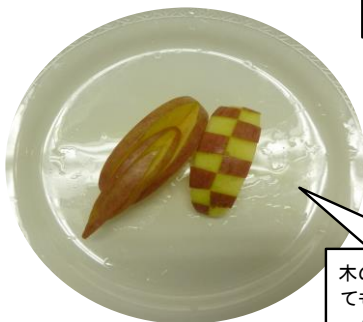


廃棄率とは、食品のうち、調理などの過程で廃棄する(不用のものとして捨てる)部分の比率をいいます。りんごの場合、皮と芯の部分が廃棄する部分。

いちご・・・2% りんご・・・10%

バナナ・・・40% メロン・・・50%

いちごやバナナの廃棄率は変わりませんが、りんごは皮を薄くむいて、廃棄するところを少なくすれば、廃棄率を少なくできます。



木の葉りんごとし松模様がとてもきれいですね。食べるのがもったいないです。



うさぎりんごができました。

編集後記



家庭科の実習では、ミシンの使い方、調理実習では、調理の仕方や包丁の使い方など、基本的なことを学習しました。

はじめは、「分からない。」と言っていた生徒も、実習していくとコツをつかんで、進んで作業をしていました。刺し子の授業では、それぞれ模様を考えて、一針一針を集中していたので、被服室がシーンと静まり返っていたのが、印象的でした。実習で学んだことを、家庭で実践してみてくださいね。

