

家庭科だより



May Special Edition
国際理解教育推進委員会

平成26年5月発行
中央大学附属横浜中学校高等学校

編集:家庭科教員
撮影:写真部員

~Northcote College 日本料理体験~

4月下旬、ニュージーランド”ノースコート・カレッジ”で日本語を学んでいる13~17歳までの生徒8名と教員他3名をお招きして、国際理解教育推進委員会協力のもと、料理部、英語部、写真部合同企画「和食:日本の家庭料理教室」を開催しました。



だし巻卵ってこんな風に作るんだね。家でも作ってみる!

料理、英語、写真部員がおもてなし

平成25年12月、ユネスコの世界無形文化遺産に和食が登録されました。この「和食」とは、日本人の伝統的な食文化つまり、栄養バランスに優れた健康的な食生活を指します。今回は普段私たちが食べている和食を、料理部が実演および実習指導、英語部が通訳、写真部がその様子を撮影するという3つの部活が協力しながら、ノースコート校の生徒と一緒に作りました。



Rice



Rolled egg



Miso soup



Pickled cucumber



NEW ZEALAND

世界で最も若い国
ニュージーランド。
その歴史は
約1000年前、南太平洋のポリネシアからマオリの人々がカヌーでこの地に渡ってきたことから始まりました。この続きは・・・
<http://www.newzealand.com/jp/>



おにぎり、みそ汁、だし巻卵

とても簡単なメニューでしたが、英語で説明するのは思った以上に大変! ノースコート校の生徒たちにとってはすべてが初めての体験ということもあり、英語・日本語、驚き・歓声が飛び交う終始にぎやかな実習となりました。「いただきます」の号令で食べた和食の味はみんなにとって一生忘れない思い出の味になったと思います。おいしいお料理「ごちそうさま」でした。



本日の献立
おにぎり、みそ汁、だし巻卵



編集後記

今回は本校の生徒が先生となり、ノースコート校の生徒に調理指導を行いました。約2時間の実習では、調理だけでなく「スープ皿は手に持たない、汁椀は手でもっていいの?」そのようなマナーについての質問がちらほら。それぞれが自国の文化を見直す良い機会になったと思います。
追伸 この新聞の写真はザック先生、写真部員の皆さんが撮影してくださいました。

