

☆4年生 手洗い教室(いなり寿司もつくりました)

9月8日(火)に、愛知県食品衛生協会豊川支部の方を迎えて「手洗い教室」を行いました。今回は4年生3クラスがクラスごとに実施する第1回目です。2回目は10日、3回目は15日を予定しています。

初めに、あいさつをして、実際に手洗いを行いました。まずは、クリームを汚れに見立て、手に塗り込みます。そして、ブラックライトに手を近づけると、手は青白く光ります。そこで、いつも以上にていねいに手を洗います。その手をブラックライトに近づけてみると、まだまだ光っている部分があります。念入りに洗ってもなかなかきれいにならないことがわかりました。

最後に、自分の手のどのあたりの汚れが取れなかったのか、紙にメモをして、今後の手洗いの参考になるようにしました。

後半は、きれいになった手で、「いなり寿司」づくりです。今回は、豊川稲荷門前の「山彦」さんが講師です。

一人3個のいなり寿司を作りました。お米が手につかないように、指を水に濡らしながらお米を油揚げに詰めていきます。初めての経験に苦労しながらも全員きれいにつくことができ、パックに詰めました。

一つは試食、残りはお土産という

ことで、子どもたちは自分のいなり寿司を「おいしい」と言いながら食べていました。

最後は、感想を多くの子どもが発表しました。「思った以上に手を洗うのが大変なこと」「お店の人は、一つの内子寿司を何秒でつくるのか」「油揚げの味付けはどうやっているのか」など、1時間の経験から得た思いを上手に表せていました。子どもにとって貴重な1時間になったことと思います。

