



家庭分野部報

平成27年11月19日

大阪市立中学校教育研究会

8ブロック発行

技術・家庭部 家庭分野部

立冬を迎え、朝晩の冷え込みもいよいよ本格化してきました。期末テストや成績処理など、忙しい日々が続きますが、くれぐれもご自愛ください。

☆大阪府産業教育フェア

10月17日、18日の2日間、弁天町オーク200を会場として、大阪府産業教育フェアが開催されました。専門学科で学ぶ高校生たちが学習成果を発表する産業教育フェア。ファッションショーや太鼓演奏、科学実験などのステージの他、各校の特色を活かした様々な体験イベントや生産物等の販売もあり、たくさんの来場者でにぎわっていました。また、限られたスペースながら、中学生の作品の展示ブースでも、すばらしい作品を多数みることができました。



作品出品、展示にご協力いただきました先生方、ありがとうございました。

☆8ブロック研究発表会

7月27日(月)に大阪市立高津中学校にて、8ブロック家庭分野の研究発表会を実施しました。「成長期に必要な栄養を手軽にとる」をテーマに、日本乳業協会より講師をお迎えして、牛乳と乳製品についての講義を受けた後、調理実習を行いました。「多くの資料を用いてわかりやすく説明していただけてよかったです」「どれもかんたんでおいしかった」「中学生の実習にも向いている内容で参考になった」等、参加された先生方にも好評でした。



<しめじとベーコンのクリームパスタ>

材料 (6人分)

玉ねぎ・・・1/2 個
ベーコン・・・3 枚
しめじ・・・1 パック
バター・・・20 g
にんにく (チューブ)・・・少々
A 生クリーム・・・200 ml
牛乳・・・100 ml
黒こしょう・・・少々
粉チーズ・・・30 g
ペンネ・・・200 g
ゆで塩・・・水 2 L に大さじ 1

作り方

- ソースを作る。玉ねぎは薄切り、ベーコンは1 cm幅に切る。しめじは石づきを取りほぐす。パセリはみじん切りにする。
- フライパンにバターとニンニクを入れ中火にかけ、バターが半分溶けたらベーコンと玉ねぎを入れ炒める。
- 玉ねぎがしんなりしたらしめじを入れ、玉ねぎが半透明になるまで焦がさないように炒める。
- ③にAを入れ煮立たせ、粉チーズを入れる。(ソースのできあがり)
- ソースのできあがりに合わせペンネをゆでる。たっぷりの水に塩を入れ、沸騰したらペンネを入れ、ゆで時間より1分前にザルにあげる。
- ④のソースに茹であがったペンネを加え1分煮て火を止める。器に盛り付け、パセリのみじん切りを飾る。

その他の献立は、「きゅうりのごま味噌ヨーグルト和え」「スープミルファンティー」「ココアミルク蒸しパン」でした。