

# 大畠中だより

柳井市立大畠中学校 学校通信 No. 36

令和6年2月後期

<https://www.city-yanai.jp/site/obatake-chu/>

## 大畠の特産品や旬の地元食材をつかって 郷土料理を作ろう（3年）

2月18日（火）、3年生が「郷土料理」の調理実習を行いました。毎年、卒業を前にした3年生に「おおばたけ」のよさを味わってもらいたいと、柳井市生活改善実行グループ連絡協議会（生改連）大畠グループの方々のご厚意で実施している行事です。「鯛とみかんのまち」おおばたけを意識した今回のメニューは、特別に仕入れてくださった瀬戸貝（昔はたくさん取れたそうですが・・・）を使った『瀬戸貝ご飯』に、鰯（あじ）のミンチを使った『飛竜頭（ひりょうず）』、山口県産はなっこりーや大畠産のわかめを使った『シーザースサラダ』と、『豚汁』、『さつまいもの橘香酢煮』でした。サラダと煮物に、大畠特産の「橘香酢」が使われており、大畠の海や山で採れる食材を使った豊かな郷土料理に、ふるさとの味を楽しんだ時間になりました。



### 【生徒の感想より】

- ・郷土料理をつくる機会はあまりないので、できるかとても不安でした。だけど、生改連のみなさんが丁寧にやさしくテキパキ教えてくださったおかげで、おいしくつくることができました。
- ・「瀬戸貝ご飯」をつくる時に、ゴボウを削るようにして（さきがきで）切りました。難しかったけど、だんだんできるようになってうれしかったです。
- ・「橘香酢」を入れた料理をあまり食べてこなかったけど、とてもおいしかったので、これから橘香酢を使って、他の料理を食べてみようかなと思いました。
- ・郷土料理は、「親から子へ、子から孫へ、伝えられた受け継がれている味」という言葉が印象に残りました。また、いつか家でもやってみたいと思いました。

大畠の「自然が豊か」で、「新鮮でおいしい海の幸や山の幸がたくさんある」という魅力を実感できた貴重な時間になりました。生改連のみなさま、ありがとうございました。

## 「お弁当の日」を実施しました

2月17日（月）、今年3回目の「お弁当の日」を実施しました。今回の目標は、「テーマを設定し、それに沿ってお弁当をつくろう」でした。3年生はいよいよ最後の「お弁当の日」で、3年間の集大成といった感じのすてきな弁当ができていました。生徒たちからは、「栄養バランスをしっかりと考え、健康的なメニューにすることができました。」「次はもっと違う料理に挑戦したいです。」などの感想が聞かれました。また、保護者からは、「前日からいろいろと準備して、当日も朝早くから起きて、工夫しながらつくっていました。」「今度私たちにもつくってね。」「やれば何でもできるんだなと感心しながら作る姿を見てました！おいしかったよ。ごちそうさまでした！」といった感想が聞かれました。自分の好きなものを入れたり、先日の食育出前授業を意識して色とりや栄養バランスを考えたお弁当を作ってみたり、一人ひとりが工夫したお弁当ができていてすばらしいですね。みんなが笑顔になれる楽しいお昼になりました。



「最後の弁当」(3年生)



オムライス弁当



おにぎらず



バランス弁当



色とりどり弁当



1年生



2年生



3年生の最後のお弁当の日は、前庭にブルーシートを広げて遠足のようなようでした。  
※「食育だより」に詳しく掲載しています。HP をぜひご覧ください



### 「大畠小中学校合同学校運営協議会」を開催しました

2月21日（金）、今年度第4回目となる学校運営協議会を開催しました。保育所、小学校、中学校からそれぞれ活動報告があり、学校評価アンケートの結果やコミュニティスクール運営推進書をもとに、今年度のふりかえりを行いました。活発な意見が出され、大畠地区の保小中のつながりのよさが再確認されました。