

教職員のアルファ米炊き出し実習

終業式が終わり、生徒が下校した25日のお昼頃
立川市が災害時用に備蓄していたアルファ米を活用し、教職員の炊き出し実習を行いました。

場所は、職員室。

講師は、この12月に家庭科の授業でアルファ米の炊き出し調理実習を（ほぼ）全クラスで行った本校の家庭科教員です。

授業研究で培った数々の『なるほど〜』を聞きながら、楽しく炊き出しを行いました。段ボールに入ったアルファ米ですが、段ボールやその中に入っている様々な“中身”に多くの工夫がされていることに驚きました。

手をきれいにして、封を開けて、中に入っていた手袋をして、具を入れてよくかき混ぜて



↓ 調理担当の先生（左）と講師役の家庭科の先生（右）



お湯を入れたら封をして



なんと！たったの15分で香りのよい山菜おこわが出来上がり！！ (*^^)v



手際よくリレー形式でパックによそっていきます。
50食分をあっという間にパック詰めしました。さすが(+o+)



封を切るカッターから、パック、輪ゴム、割りばし、手袋、しゃもじ……
必要なものすべてが全部セットになっていました。
用意したのはお湯（水でもできるそうです）だけでした。



これで、この経験を万が一の時に役立てることができます。

では、『いただきます!』

『おいしい!!!!!!』