



コード(分野)	2101
メニュー名	食育「食の匠の出張講座」
校名(学年)	甲賀市立甲南第二小学校 第6学年
講師・支援者等	クラブハリエセンターシェフ、フジノ食品、洋菓子協会
学習名	～夢タイム～
教科等	総合的な学習の時間
実施日	令和4年11月18日(金)10:30～12:40

《授業の流れ》

～夢タイム～

テーマ「世界に一つだけのケーキを作ろう」



…クラブハリエセンターシェフを迎えて、仕事に対する誇りや生き様を知ろう。

1 学校長、支援団体の代表の話を聞く。

2 シェフのケーキ作りの手本を見る。

- ① イチゴのヘタの取り方(包丁で)
- ② 台形にならないスポンジ生地を組み合わせ方(3層)
- ③ シロップ、生クリーム作業(生クリームの硬さを変える工夫、塗り方のコツ)
- ④ 側面トッピング(スポンジ生地の粉碎したものを使って)
- ⑤ 飾り付け(イチゴの組み合わせ)…6等分するためには

3 各班に分かれてのケーキ作り。

- ・「見ているのとやってみるとでは全く違う。」
- ・「思ったより難しい。」
- ・「早く食べたい。」

4 シェフから今日の授業の思いを聞く。

- ・夢中に取り組んでくれた皆さんに感謝の意とまた家でも自分で作ってみてほしいという願いを伝える。



児童

- ・実際にプロのシェフの技を見せていただいて、プロの技術の高さに驚いた。プロとして仕事をするには、かなりの努力が必要だと思った。
- ・シェフがされているのを見ていると自分にも少しだけならできそうな気がしたが、いざやってみると全然上手いかなかった。形が崩れて困っているときにシェフが来てくださって、あっという間に直して下さってすごいと思った。

- ・前に一度ケーキを作ったことがあったけど、今回教えてもらってパティシエという仕事にとっても興味をもった。大変そうだけど、お客さんに喜んでもらえてやりがいの感じられる仕事だと思った。
- ・生クリームを泡立てるとき、生ケーキのクリームを使う部位によって、生クリームの硬さを分けると初めて知った。たくさんの工夫には、そうすべき理由があって、無駄なく効率的にお仕事をされていると思った。
- ・自分たちでデコレーションしたケーキは、これまで食べたケーキのなかで一番おいしく感じた。普段はできないとても貴重な体験をさせていただけたと思う。

学 校

- ・実際に仕事人と向き合って、匠の技を自ら感じ取ることで、これからの生き方や夢に役立ててほしい。
- ・夢を具現化するきっかけをつかみ、仕事に対して誇りや夢を持つ機会になってほしい。
- ・仕事人の技のみならず、食べ物を作るための準備や気遣いの精度の高さにも気がついてほしい。

支援者・講師

- ・コロナ禍の中でできる食体験を通して、子どもたちに夢や希望を提供したい。そして、食体験は子どもたちの思いやりの心を育む場でもある。そのことをいつまでも提供して行きたい。（支援者）
- ・この仕事が好きであり、またこの仕事に誇りをもって取り組んでいる。技にゴールはない、常に学びの連続である。今回、子どもたちが積極的に取り組んでくれて、とても良い講座になった。（講師）

