

# いつもの!?じゃないはカレー!

## IN キャンピング指月林

活動日時： A…12月14日(土)

B…12月15日(日)

活動プログラム：

午前	集合・あいさつ	おはようございます! 今月は野外炊飯をするよ。いつものじゃない作り方でカレー作りに挑戦しよう!
	係分け	今回は調理タイムの途中で係を交代するよ。自分のやりたい事はもちろんだけど、学年や経験も踏まえて話し合おう!
	調理 <前半>	最初の係は『薪組』、『お米研ぎ』、『玉葱みじん切り』の3つだよ! 分からない事は、グループの友達に聞いてみよう! 次は『火起こし』と『具材切り』の2つの係に分かれるよ。色々な係に挑戦してみてね!
	調理 <後半>	カレー作りは、『火の調整』と『スパイス調合』の2つに分かれよう。その作業が終わったら、好きな調味料を足して味を調べていこう! カレーの味に近づいてきたかな?
午後	完成	どのお鍋からもカレーのいい匂いがしてきたね! グループのみんなが納得する味になったら、お皿に盛りつけよう。いただきます!
	片付け	片付けも係を決めてから始めよう! みんなとても手際がいいね!
	遊び	最後は広場で遊ぼう! 鬼ごっこやボール遊び、鉄棒など、みんなで思いっきり遊んで楽しかったね!
	振り返り・解散	どの係が一番楽しかったかな? 来月も初めての事に沢山挑戦しよう! それじゃ、またねえ~!!



### <全体感想>

今月はメンバーからのリクエストが多かった『カレーライス』を作りました。今回のスパイスカレー作りでは、最後の味を調える時間がどのグループもとても盛り上がっていました。みんなでお鍋を囲みながら「味が薄い?」、「ちょっと辛いかも。」と意見を出し合い、調味料を加えて味見をする工程を繰り返しました。普段なら出来上がりの判断する要素が大方決まっている事が多いですが、今回は自分達の中にしか答えはなく、一人一人が自分で食べて判断する事が必要でした。「実験みたい!」と言いながら味の変化を楽しむ姿が微笑ましかったです。これからの活動でも“分からない”、“なんでもいい”で考えることを止めるのではなく、どんな事が分からないのか、友達の意見から気付くことはあるか、など、いつもよりもう一步深く考えを進められるように促していければと思います。  
(生本 ひろみ)