

# ジブリ飯 カリオストロの Pasta

In 指月林

活動日時： A…6月14日(土)

B…6月15日(日)

活動プログラム：

午前	集合・挨拶	おはようございます。今月は生憎の天候ですが、雨に負けず、気分を上げて楽しもう！！今回は、ジブリ飯[カリオストロのPasta]を作るよ。見事、再現することは出来るかな？
	担当分け	調理行程が多いので、各担当をカードで決めるよ。どの担当になるかな？またサポートしてもらう友達も決めよう。全体の動きを確認して、考えて、みんなの配置を決めていこう。
	調理開始	役割分担が出来たら調理スタートだ！玉ねぎやソーセージをみじん切りにするよ。どのぐらいの大きさがいいかな？料理はセンスが大切だよ。今回のメインである“ミートボール”を作るよ。材料を混ぜ合わせて、粘りけが出るまで練り合わせていくよ。ゴルフボールの大きさに形成したら冷蔵庫で冷やした後、茹でていこう。美味しそうなミートボールが出来たね。
	盛り付け	最後にソースを作るよ。ここの味付けがPastaの決め手となるから、しっかり味を調べていこう。ミートボール、Pastaを絡めて、バットに盛り付けたら完成だ！！
午後	いただきます	お皿に盛り付けたら、「いただきます！」みんなで作ったから美味しいね。食べられるか不安な量だったけれど、みんなで頑張って食べることが出来たね。
	片付け	調理に時間が取られてしまったから、みんなで協力して、手際よくキレイにしていこう。油ものが多いからしっかり洗ってね。スス汚れは磨き残しがないよう、細かく落としていこう。
	振り返り・解散	今日の工程で、もっと美味しくなった改善点を見つけていこう。より良いものを作り上げていく為に、みんなの意見や想いを後押し出来る力を身に付けていこう！まったねえ～。



## <全体感想>

今月の【カリオストロのPasta】は、事前に映画を観て来られた方は、同じものを作る事に、終始ワクワクしていました。頭に描いているものを実現させる為の力は非常に大きく、いつも以上に頑張ってもらわないといけません。どこかで手や気を抜いてしまうと、その分質の落ちた結果が伴ってしまいます。今回も然りで、最後まで気を抜かず頑張っている方がおられるグループは、覇気があり、見た目や美味しさにご本人達も満足されていました。野外炊飯において、我々としては見た目も味も満足できる料理を完成していただくのが本望です。それゆえに、完成まで集中していただく為の声掛けや後押しが必要です。それらをまずは高学年からしっかり伝播し、上から下へ流れていけるような仕組みを作って参ります。

(竹中 哲郎)