

## 「8年C組と2年生が協力！楽しい餃子ピザづくり」

8年C組では、家庭科の授業で「8Cのヒット商品を作ろう」というテーマに取り組んできました。中学生の「生活スタイル」や「食べやすさ」「コスパ」などのデータをもとに、班ごとにアイデアを出し合いながら、ヒット商品を考案しました。その中で生まれたのが、餃子の皮を使った“餃子ピザ”です。

この餃子ピザは、手軽に作れてアレンジも自由、しかも中学生のニーズにぴったり合った商品として高く評価されました。そして、このプロジェクトが始まったのは、夏頃に2年生が自分たちで育てた野菜を使って餃子ピザを作っており、それを知った8年生が「2年生が喜ぶ餃子ピザを考えよう」と動き出したことがきっかけでした。

8年生は班ごとに試作を重ね、レシピや説明資料を作成。パワーポイントを使って2年生にわかりやすく作り方を紹介し、意見をもらいながら改良を加えてきました。最初は「自分たちが作りたいピザ」を考えていた8年生たちが、2年生とのやりとりを通して「相手のために工夫することの大切さに気づき、視点が“自分”から“他者”へと変わっていきました。

そして12月5日と8日、いよいよ調理実習本番です。2年生はソースをぬったり、具材を並べたり、チーズをトッピングしたりと楽しそうに作業し、8年生は安全管理や焼き上げを担当しながら、優しくサポートしました。焼き上がったピザを見た2年生からは「おいしそう！」「また作りたい！」という声があがり、試食の時間には笑顔があふれました。8年生にとっても、相手の立場に立って説明することや、安心して作業できる環境を整えることの大切さを学ぶ貴重な機会となりました。



### 【2年生の感想から】

- ・ピザの味が甘くて美味しかった。見た目がお店みたいで上手にできてよかった。作業を分担してくれたおかげで、スムーズに料理ができた。
- ・僕が特にうれしかったところはキャベツをちぎって、ポッカレモンをかけてアボカドを混ぜる作業です。8年生のお兄さんが分かりやすく教えてくれたところです。
- ・サラミとチーズの組み合わせが良かった。焼き芋とはちみつが良く合っておいしかったです。サツマイモを茹でる時は白い灰汁を取ることが大事と教えてくれた。

### 【8年生の感想から】

今回の活動では、家庭科で学んだ『安全な調理の仕方』や『衛生管理』を実際に活かすことができました。包丁やオーブンを使うときに注意することを意識しながら、小学2年生が安心して作業できるようにサポートしました。また、材料の扱い方や加熱のタイミングなど、授業で学んだことを説明することで、自分の理解も深まりました。人のために料理をすることで、「おいしい」と言ってもらえることが嬉しかったし、それが実感できてよかったです。

