



おうちの方の感想です

いくつかを
紹介します



・お手伝いをすることが少ないので、今回一緒におにぎりを通して考え、取り組めたのでとてもいい経験になりました。忙しいを言い訳にせず、もっと一緒に台所に立ちたいと思います。

・にぎるときの手や、のりの巻き方など、自分から聞いてきて一生懸命作っていました。作る大変さ、作る楽しみ、達成感、すべての色々な思いを味わって、おなかと心が満たされたようでした。頑張ったね!

・前日から米の仕込みが一緒にでき、親子で楽しくおにぎり作りができ心温まりました。仕込みの時に米を落とすので、「もったいない!」と注意したくなりましたが、一生懸命にやっている姿を見て、じっとガマンしていました。

・前もって具の相談をして、買い物も一緒にしました。自分で作ったおにぎりはとてもおいしかったと喜んでいました。次は一から自分で作ってみようと言っていました。

・とても良い経験になったようです。次の日も、その次の日も、晩ごはんの時は自分でにぎって食べました!塩加減のコツを覚えたようです。今度、「おにぎり弁当家族分」お願いしてみようかと思っています!

・自分の考えたおにぎりは、さぞかしおいしかったことでしょう。自分で考えたものを作ってみて、味わってみるととても有意義なことだと思います。またやってみよう。

・おにぎり弁当を全部自分で作るために、早起きから始めました。朝5:30に起きて、自分の選んだ具材で一生懸命作りました。自分の選んだコースをしっかりとクリアできたことが喜びと楽しさにつながりました。頑張って作ったおにぎりは、きっとおいしかったと思います。

・思ったよりはりきって楽しく作っていました。手伝おうとしても、「自分で!!」と言ってがんばっていました。親が作った方がもちろん楽なので、つつい何でもしてしまうので、とてもいい機会でした。とてもおいしそうだったので、今度は私にも作ってもらおうと思います。

・「おにぎりの日」を知ってから、ずっと具を何にするか、形をどうするか、何個?大きさは?と、わくわくしながら考えていました。練習もたくさんしていたので、当日スムーズに作ることができました。とても意欲的に取り組んでいたと思います。上手にできて良かったネ!今度は家族みんなに作ってください。食べてみたいです。

・生きることは食べること。我が家のモットーは、しっかり遊んでしっかり食べて、よくねむる子。長松小で初めて「おにぎりの日」が実施され、わくわくしました。近所の店に米を一人で買いに行き、炊いてにぎる。帰ってきてちゃんと弁当箱も洗っていました。いつか「お弁当の日」もできたらいいですね。

・事前におにぎりの具材は何にするか話したり、一緒に買い物へ行ったり、「簡単そうで三角のおにぎりを作るのは難しいね」と、一つのおにぎりを作るだけで楽しいコミュニケーションが子どもと取れました。何度も作るようになったらキレイな三角が作れるようになるよ。また一緒に作ろうね♪

・何日も前からおにぎりに入れる具や作り方を調べたりと楽しみにしていました。お友達のおにぎりの話も聞いて、今度作ってみようと話をしたりと、楽しい時間でした。

・私(父)の分も作ってくれて、会社でおいしくいただき、力がわきました!またよろしくお願いします。

・具や量について話し合い、練習は3回しました。その中で、朝は時間がないため、手立てを考えたり、妹との調理器具の使い分けを相談したりして工夫していました。「おにぎりを作る」だけでも成長を感じました。よく頑張りました。みんなで作っている時は楽しかったね。おいしかったです。

・飽食、フードロスの時代に、改めて食べることへの感謝の気持ちを育んでいきたいと思います。簡単・当たり前のように、実は沢山の人の手に支えられて成り立っていることに気づけたのではないかと思います。

・なかなか忙しさの中で子どもと一緒に何かを作るということが出来なくなっていた中でのおにぎり作りで、前々から具に何を入れるか、どれだったらおいしいかなどを話したり、当日も早起きして大きさはどうかなどを話しながら一緒にする機会となり良かったです。

・普段、気が向いた時にしか手伝いをしてくれないので、久々に今回の取り組みで自主的に動く姿を見ることができました。妹と随分前から具を何にするか話し合ったり、当日も教える姿が見られて、とても頼もしく感じました。周囲の友達とも刺激し合うことが出来て、とてもいい事だと思います。反抗的な態度が多い娘ですが、料理を通して色々と話が弾むかも。私も、一緒に台所に立つ時間を持てるようにしたいと思います。

「弁当の日」を提唱した、当時小学校校長だった竹下和男さんが、卒業生に贈った言葉です。(一部抜粋)

食事を作ることの大変さが分かり、家族を有難く思った人は優しい人です。

手順よくできた人は給料を貰える仕事についたときにも仕事の段取りのいい人です。

食材が揃わなかったり、調理を失敗したりしたときに献立の変更ができた人は、工夫できる人です。

友だちや家族の調理のようすを見て、技を一つでも盗めた人は、自ら学ぶ人です。

微かな味の違いに調味料や隠し味を見抜いた人は、自分の感性を磨ける人です。

旬の野菜や魚の、色彩・香り・触感・味わいを楽しめた人は、心豊かな人です。

一粒の米、一個の白菜、一本の大根の中にも、「命」を感じた人は、思いやりのある人です。

スーパーの棚に並んだ食材の値段や賞味期限や原材料や産地を確認できた人は、賢い人です。

食材が弁当箱に納まるまでの道のりに、たくさんの働く人を思い描けた人は、想像力のある人です。

自分の弁当を「美味しい」と感じ、「嬉しい」と思った人は、幸せな人生が送れる人です。

