

令和6年度 PTA活動の紹介

◆芋煮会&ピザ窯を使用したピザ調理◆(10月30日)

本校のPTAでは、会員同士の親睦を深めるために茶話会を行っております。本校には平成30年度に防災学習の一環で中学部生徒が制作したピザ窯を、コロナ禍明け久しぶりに利用し、ピザを焼き、合わせて芋煮会を開催しました。その様子をお知らせいたします。



本校の防災ピザ窯について

防災学習の一環で大学の技術科教授の協力のもとレンガを積み上げ制作しました(写真①②)。令和元年は、公開研究会の公開授業の際にも使用し、来校者にピザを振る舞ったそうです。コロナ禍の令和2年度から5年度までは、感染症拡大防止のため使用できず、現在、ピザ窯の使い方を知っている先生は、教頭先生のみとなってしまったそうです。今回、ピザ窯の使い方の伝達講習も兼ねて、学部の先生方も見学にいらっしゃいました。



写真①(正面)



写真②(側面)

さあ、ピザを焼くぞ!

本校では、SDGsの学習にも力を入れており、薪は教頭先生がエシカル消費(倫理的消費)のための商品を購入してきてくださいました。ピザをおいしく焼くために、薪は広葉樹の方がよいそうです。教頭先生は、防災エプロンと手袋を着用し、いざ開始です!ピザ窯の下段に薪を敷き、火を付けました。ピザが焼ける温度までになるには、約40分強かかるそうです。それまで、黙々と薪をくべ、火力を強くしていきます。(写真③④)



写真③



写真④

いざ、ピザを窯の中に!!

ピザ窯内の温度が上がり、いよいよピザを窯に入れます。今回使用したピザは、業務スーパーの冷凍ピザ(450円ほどで購入できます)です。冷凍ピザは少し解凍させ、アルミホイルの上に置き、そのピザの上にチーズとウィンナーを追加トッピングしました。ピザピールを使って、ピザ窯の上段に入れて焼きます(写真⑤)。ピザ窯の温度にもよりますが、約6分程度でこんがり焼きあがりました(写真⑥)。



写真⑤



写真⑥

一方、芋煮の方は……

ピザ窯の方は教頭先生にお任せし、私たちは協力して芋煮づくりを進めました。ブロックでかまどをつくり、薪をくべ、火をおこします。具材は、本校にある生活訓練棟の食堂にて切り、そこからかまどに運び、どんどん鍋に入れていきます。すっかり調理に夢中になってしまい、あまり写真を撮っていなかったのですが、参加者みんなで協力して楽しく調理ができました(写真⑦⑧)。



写真⑦ 煮えたかな?



写真⑧

では、手を合わせて「いただきます!!」

芋煮ができ上がったところで、車座に座ってピザと芋煮をいただきました。ピザはチーズがよく伸び、外はカリッと、中はふっくら焼き上がり、「本場イタリアの味!!」と思うくらいおいしかったです。また、芋煮は野菜の甘味が味噌と合わせ、とてもやさしい味わいに仕上がりました。食べながら、最近の話題についての話や我が子の子育ての話など、和気あいあいと談笑が続きました(写真⑨⑩)。コロナ禍で、なかなか対面でこのような行事を行えなかったのですが、参加者同士で親睦を深めることができたよい機会となりました。



写真⑨ 芋煮をほおぼりなが、楽しく談笑



写真⑩ 校長先生も大いに笑う!

後片付けもしっかりと!

楽しい時間もあっという間に終わり、片付けの時間となりました。火の始末は教頭先生にさせていただきましたが、万が一の火災に備えて、消火器などの準備も万全でした(写真⑪⑫⑬)。なお、教頭先生のお話では、学校の外で火を使用する場合は、消防署への事前の申請が必要だそうです。しっかり火を始末し、楽しい芋煮会&ピザ窯を使用したピザ調理の会は無事終了しました。



写真⑪



写真⑫



写真⑬

番外編

ピザ窯の見学に来た先生方も試食(写真⑭)。後日、高等部は自分たちでトッピングを話合っで決め、具材をピザにのせ、高等部の先生方がピザを焼いて食べる調理実習を行いました。生徒たちの学習にも広がることができ、この行事を企画して本当によかったです。



写真⑭