

令和6年度 愛育会だより 第10号

伝統の豚汁の炊き出し

令和6年11月27日 マラソン大会当日、岩小愛育会の伝統の豚汁の炊き出しを行いました。26日の前日準備では、午前9時より、家庭科室で野菜のカット等下準備、27日は、本部役員のみで、炊き出しを行いました。

今年も、出汁を使わない豚汁レシピで、且つ昨年3年生の授業で作った手造り味噌を使用しました。昨年の経験からか、皆慣れた手つきで調理しており、特にトラブル等も無く、無事完成しました。今年は、鍋とエンマ棒なる寸胴鍋をかき混ぜる調理器具を新調して臨んだ豚汁作りでした。エンマ棒の威力は、フォルムもさることながら、機能的にもすごく混ぜやすく、皆テンションが上がっていました。

今年も、手を休める暇も無いほど、おかわりの連続で、あっという間に完食となりました。子どもたちも、「美味しかった。」と次々にお礼を言いに来てくれて、とても嬉しく思いました。

コロナ禍で一度は途切れてしまった伝統の豚汁作りですが、この先、新たに始まったこのレシピでの豚汁造りの伝統を繋いでいてもらいたいと思いました。

ご協力頂いた皆様、配膳・片付け等お手伝い頂いた皆様、先生方、本当にありがとうございました。

