

親子料理教室 開催レポート

平成21年度 愛媛県

8月5日(水) (主催: 東温市教育委員会 会場: 東温市川内公民館)

テーマ 市の特産品「はだか麦粉」を使った調理



オムレットケーキ
マカロニグラタン

夏休み恒例の親子料理教室で、子どもも楽しみ簡単にできる「オムレットケーキ」に挑戦しました。参加者を市内全域から募集し交流もできました。児童からは「家族のために作りたい」、保護者からは「親子でじっくり取り組め

良かった」「家でも手伝わせたい」等の意見が出て有意義な会になりました。
(指導: 向井希 栄養教諭)



12月12日(土) (主催・会場 西条市立玉津小学校)

テーマ 地域の旬を知り、郷土の農水産物に興味関心をもつ



デコレーションずし
とりだんごなべ
チョコフォンデュ



白菜や大根など自分たちが育てた野菜を使うことで収穫の喜びや料理の楽しさを体感することができました。親子のふれあいや異学年交流もできました。

インフルエンザの影響で参加キャンセルが多くあったので次回は夏休み実施を検討したいと思います。
(指導: 茨木仁実 栄養教諭)



親子料理教室 開催レポート

平成21年度 愛媛県

1月16日(土) (主催: 松山市北条南中学校 会場: 松山市立河野公民館)

テーマ 旬の食品を知る、郷土の農水産物に興味関心を高める



のり巻き
豚もも肉のピザ風
おすいもの、いちご大福

親子のふれあい、異学年や他の学校との交流を深めることができました。料理を自分で作って食べることの楽しさを実感できたと思います。インフルエンザの影響で参加者が少なくなっていました。(指導: 仲田吟子 学校栄養職員)



「小学生がのり巻きを上手に巻いているので驚きました。会を重ねる毎に上手になっているようです。」(保護者)

2月6日(土) (主催: 松山市立雄新中学校, 愛媛県学校栄養士協議会

会場: 雄新中学校)

テーマ 旬の食品を知る、郷土の農水産物に興味関心を高める



鯛めし、豆腐のすまし汁
いが蒸し、スイートポテト
即席たくあん漬け

松山の郷土料理、地元の農産物を使った料理だったので、興味をもって実習することができました。給食週間中の行事として募集したので多くの親子が参加しました。家族や地域の人と関わっていることの喜びも感じられたのではないかと思います。(指導: 西平彩 学校栄養職員)



「手間をかけると料理がおいしいことを再発見しました。」(保護者)

