

親子料理教室 開催レポート

平成21年度 奈良県

7月24日(金) (主催:上牧町教育委員会、上牧町学校給食委員会)

テーマ 給食の人気メニューを作ろう

会場:上牧町立上牧第三小学校)



ピビンバ
トック
マンゴーラッシー

子ども達は、調理体験を通して料理を作ることの大変さを知ったり、嫌いなものが食べられたことに自信をつけたり、多くの人と関わりながら学ぶことができました。

今後こうした機会を継続することが大事だと思います。
(指導:黒江絹子 学校栄養職員)



8月7日(金) (主催:河合町教育委員会 会場:河合町立河合第一小学校)

テーマ 元気をつくる合い言葉 早ね・早おき・朝ごはん



ピビンバ、手作りぎょうざ
トックのスープ、杏仁豆腐

子ども達は、日頃料理を作ってくれる人達への感謝の気持ちを感じたようです。保護者からはいきいきと参加している子ども達を見て、「家庭でもできるだけ機会をもちたい」という声が聞かれました。

使用頻度が高いコンロや鍋が不足したこと、予算をやや上回ってしまったことが反省点です。
(指導:浅岡智子 学校栄養職員)



8月19日(水).24日(月) (主催:香芝市教育委員会 会場:香芝市中央公民館)

テーマ 朝ごはんをつくろう!



黒米ごはん、米粉ピザ
みそしる、とりささみのごまだれ
簡単大学ポテト、わらびもち

目的は 学校給食についての理解を深める バランスを考えた朝食の定着 親子で一緒に料理する楽しさを知り家庭での意欲につなげる 地産地消の取組みにつなげる、です。

栄養士から朝ごはんの大切さについて指導を行いました。調理ではできるだけ子どもを主体に進めることを留意しました。(指導:平澤美香 栄養士)



「朝食の大切さ」を指導

「今度は一人で作ってみようと思いながら作り方を覚えました。」(5年生)