

# 親子料理教室 開催レポート

平成21年度 栃木県

8月7日(金) (主催:佐野市学校給食研究会 会場:佐野市田沼中央公民館)

テーマ 学校給食人気メニューを作ろう



鶏肉のハーブ焼き  
ミネストローネスープ  
切り干し大根サラダ

料理を通して食と健康を正しく身につけてもらうことを目的に実施しました。

保護者からは「普段あまり子どもと料理をすることがないので良い機会になった」「家でも作ってみたい」と好評でした。今後はもっと多くの地場産物を使って教室を実施したいと思います。

(指導:提箸久美子 栄養教諭)



10月7日(水) (主催:高根町立東小学校5年生保護者 会場:東小学校)

テーマ 育てたお米を使って～朝ごはんを作ろう～



ごはん  
たまごベーコンピザ  
ひじきのサラダ  
さつま芋汁

5年生が総合の時間に育てた米を利用して朝食を作りました。

朝ごはんの大切さを講話しました。総合の学習のまとめとして米を食べることができ、朝食の大切さや簡単な朝食作り方を学習できたことが良かったと思います。

調味料が足りなくなるハプニングもありましたが、概ね目標を達成できたと思います。

(指導:小林陽子 栄養教諭)



「朝ごはんを食べると食べないのでは(体の働きが)全然違うので驚きました。」(5年生)

1月7日(木) (主催:宇都宮市立姿川第二小学校地域協議会 会場:姿川第二小学校)

テーマ 手作りおやつと朝食



とりおとめいちご大福  
からだにやさしい炊き込みご飯  
ストローいちごとクラッカーのチョコレートがけ

手作りおやつの普及とのぞましい朝食のとり方等を学ぶことをねらいに実施しました。

地元で生産量の多いいちごを使い、地産地消についても啓発することができました。

(調理指導:谷田部ツル子 料理研究家)



「きのこはきれいなのですが、たきこみごはんだと味がついていて食べられました。」(2年生)