

# 親子料理教室 開催レポート

平成21年度 徳島県

11月29日(日) (主催:那賀町平野婦人会 町教育委員会 会場:相生公民館)

テーマ 地域を巻き込んだ朝ごはんの充実



そぼろごはん  
豚肉のオイスター炒め  
カレークリームスープ  
スイートポテト、ミルクかりんとう

「簡単朝ごはん」を中心に実習。地域婦人会の方にも協力していただきました。「まかせてみると意外に子ども達ができることがわかり頼もしく感じられた」「今度は家庭でやってみよう」など好評でした。

料理や栄養のことについて学んだことを家庭につなげられると思います。(指導:松本萬寿美 栄養教諭)



12月5日(土) (主催:石井町学校給食センター 会場:藍畑小学校)

テーマ 野菜たっぷり料理



パンプキンライス  
げんこつバーグ  
コーンスープ  
きのこのサラダ、すだちゼリー

食を通した心身の健全な育成のために、生活習慣病予防についての指導をし、野菜たっぷり料理の実習をしました。

親子で一緒に作り食べる場をもてたことが好評で、料理や栄養の話題を家庭へとつなげることができました。

(指導:乾久美子 栄養教諭)



「栄養士さんの話を聞いて自分の体をもっと大切にしようと思いました。」(児童)

12月19日(土) (主催:北島町教育委員会 会場:北島町保健相談センター)

テーマ 学校給食の献立を作ってみよう



キムチ丼  
キャベツのスープ  
きなこポテト、フルーツヨーグルト

学校給食を味わい、子ども達が望ましい食習慣を身につけられるよう、家庭を連携をとることを目的に実習しました。食事マナーや箸の正しい持ち方についても指導を行いました。

人気献立の実習なので応募者が多くやむなく抽選となりました。

(指導:川村圭子 栄養教諭)

「またいろんな料理を作りたいです。」(3年生)

「献立をいろいろと考えてつくってくださっているのがよくわかりました。」(保護者)

「キムチ丼が給食で一番おいしいから作ってと頼まれて、レシピがわからず困っていたのですがこれで大丈夫です。」(保護者)