

親子料理教室 開催レポート

平成21年度 東京都

1月16日(土) (主催:日野市立潤徳小学校 会場:東部会館)

テーマ 手作りの皮で水ぎょうざを作ろう



水ぎょうざ 杏仁豆腐

参加者が多くなり2部制で実施。1回2時間でしたのでややあたたかくなりました。

餃子の皮作りに時間をかけるため、具は予め用意しました。甲斐あって「こんなおいしい餃子食べたことない」と手間をかけて作り食べる楽しさを味わったようでした。

(指導:市川喜代美 学校栄養職員)



「子どもと料理をする時は準備して下さったようにしておくと、作りやすくおちついてできると感じました。シンプルな手作りの良さに感動しました。」(2年生保護者)

8月5日(水) (主催:杉並区立浜田山小学校 学校支援本部 会場:浜田山小学校)

テーマ 給食メニュー 作って食べよう



高菜チャーハン
鮭の花園焼き
白菜と肉団子のスープ煮
たくあんときゅうりのゴマ炒め
白玉ぜんざい

好きなメニューや苦手なメニューに挑戦して、親子で調理に取り組むことをねらいに実施しました。

具体的には 魚をおいしく調理する とり骨スープで本格的な味を作っていることを知らせる 豆類をおいしく食べる

父親の参加も多くあり、なごやかにできました。(指導:南幸子 主任学校栄養職員)



「自分たちで作ってみると、毎日えいようさんががんばってくれていることがつたわって来ました。」(3年生)

「数十年前の自分の給食と比べて格段の差に驚きました。」(保護者)