

# 亀川小学校ふるさと料理教室 活動報告

本渡分会 亀場地区

## <目的>

- ①郷土料理を知り、郷土を愛する心情を育てる。
- ②食生活についての知識を広げ、自分たちの食生活を見つめる機会とする。
- ③地域との交流を図り、コミュニケーション能力を育む。

## <運営日時>

2022年11月7日(月) 8日実習の準備と打合せ 13時~15時

2022年11月8日(火) 料理教室当日 8時30分~14時30分(9日分準備を含む)

2022年11月9日(水) 料理教室当日 8時30分~13時30分

## <開催場所>

両日とも亀場コミュニティセンター 講堂と調理室を使用

\*講堂では児童の野菜カット、押し包丁、オレンジヨーグルトの実習と食事や食育講話を行う。

## <対象者>

亀川小学校4年生 1組(11月8日)・2組(11月9日)

## <参加者>

11月8日 児童32名 先生2名 地域6名 食改12名 合計52名

11月9日 児童32名 先生2名 地域6名 食改12名 合計52名

## <実習献立>

- ・さつまいご飯
- ・押し包丁
- ・オレンジヨーグルト



## <食育講話>

「郷土料理を知り、食育学習につなげよう」

講師：食育アドバイザー 山本友保



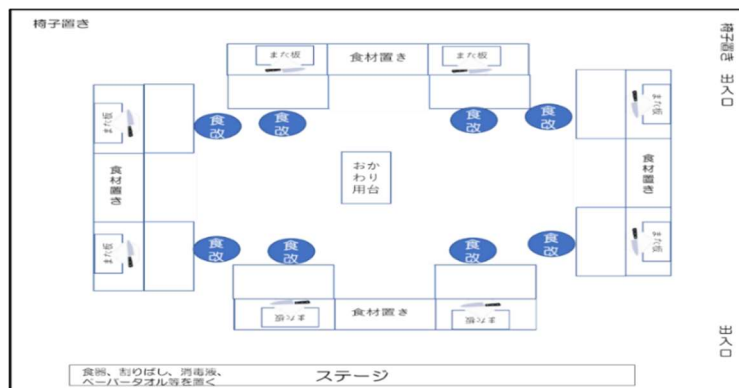
### <児童公民館到着からのタイムスケジュール> \*両日共通

- 09:25~ はじめの式（児童の挨拶、食改紹介、献立・注意事項の説明）
- 09:35~ 調理実習
- 11:00~ 食事
- 11:30~ 後片付け
- 11:40~ 質疑応答（児童の質問に食改が答える）
- 12:00~ 食育の講話
- 12:35~ 終わりの式
- 12:45 コミュニティセンター出発

### <講堂の設置>

テーブル5台×4カ所/20台 椅子50脚

各テーブルに食改が2名付く。



### <目標達成度>

- 子どもたちが安全に気を付けながら、食材に応じた切り方を学んだりすることで、料理する力を高めることができた。
- 2日目は、美味しかったのでお代わりする子供たちが多かった。
- 両日とも大変おいしく、例年より残菜が少なかった。
- 両日とも、怪我なく安全に実習ができた。

### <食改の感想>

- 子どもたちが一生懸命取り組んで、楽しい時間を過ごすことができた。
- 机や椅子などを館長さんたちが当日早くから設置して頂いたので、ほかの準備がスムーズにできた。
- 押し包丁の味付けは、分量通りでちょうどよかった。
- おかわりはいいが何杯も食べて、食べ過ぎた子どもがいたので注視する必要がある。
- 2日間通して、昨年からの経験者が多かったので運営はスムーズにできた。

<実習風景>

○11月8日(火) 実習



○11月9日(水) 実習

