2026年　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 安心・安全に料理実習を行う。

② 子供たちが意欲的に郷土料理に取り組み、会員と楽しんで活動することができる。

③ 子供たちが調理や食べ物の栄養に興味や関心を持てるようにする

＜運営日時＞

2026年11月3日（火）4日実習の準備と打合せ　13時00分～16時（食改7名）

2026年11月4日（水）料理教室当日8時30分～14時55分（5日分準備を含む）

2026年11月5日（木）料理教室当日8時30分～13時

＜開催場所＞

2日間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

＜参加者＞

11月4日　児童28名　教諭1名　地域協力者5名　食改12名　合計46名

11月5日　児童30名　教諭3名　地域協力者4名　食改10名　合計47名

＜実習献立＞（4日・5日共通）

・さつま芋ご飯　　・押し包丁　　・オレンジヨーグルト





＜食育講話＞（4日・5日共通）

「郷土料理を知り、食育学習につなげよう」

講師：食生活改善推進員　食育アドバイザー　山本友保

＜子どもたちの感想＞

11月４日・５日

・野菜のいろいろな切り方を覚えることができて楽しかった。
・とても美味しかった。
・楽しかった。
・押し包丁が美味しかった。
・家でも食べたい。

＜食改の感想・反省＞

11月４日・５日

・みんなで協力して作ることで美味しい郷土料理ができた。
・初めて包丁を使った児童もいたが一生懸命取り組んでいた。
・ご飯作りに不安を感じていたが、レシピどおりに作ると美味しいさつま芋ご飯ができた。
・５日は二日目だったので、食改の手際もよくスムーズにできた。
・郷土料理について子どもたちの認識が深まったようだ。
・児童が約束を守ってくれたので事故なく終了し、児童と交流ができ児童の元気な姿に触れることができた。

＜実習風景＞

