

2024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>

2024年11月4日(月) 5日実習の準備と打合せ 13時~15時

2024年11月5日(火) 料理教室当日 8時30分~13時40分(6日分準備を含む)

2024年11月6日(水) 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 2組(11月5日)・1組(11月6日)

<参加者>

11月5日 児童32名 教諭2名 食改12名 合計46名

11月6日 児童31名 教諭1名 食改12名 合計44名

<実習献立>

- ・さつま芋ご飯
- ・押し包丁
- ・オレンジヨーグルト



<食育講話>

「食育について」

講師：食育アドバイザー 山本友保

<参加者の感想>

11月5日分

- 郷土料理を作るのが楽しかった。
- 郷土料理のことがよくわかった。
- 郷土料理を初めて食べて美味しかった。

11月6日分

- おいしいと言ってお代わりをして食べた。
- 質問コーナーで芋のことを深く知れた。
- オレンジヨーグルトは少しすっぱかったけど美味しかった。

<食改の感想>

11月5日

- 野菜の切り方を知り、一生懸命取り組んでいた。
- ごぼうのさがきに苦戦していたが、楽しく料理活動をしていた。
- 子どもたちが楽しんで活動していたのでよかった。

11月6日

- 今回の郷土料理は初めて食べた子どもたちがほとんどでした。
- 一緒に食べて地域の郷土料理を知ったことにより、大切に受け継いでいきたいとの感想だったので、子どもたちの記憶に残してくれたらとてもうれしい。

<実習風景>

