

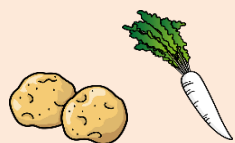
児童とその保護者が、体験を通じて食材に興味をもち、「食」に関する意識を高め、健康な食生活の実現と健全な心身の成長及び豊かな人間性を育むことを目的とした**食育推進事業「令和7年度親子料理教室」**を7月12日（土）に雄踏文化センターで行いました。

参加者は当日の欠席者を除いて10組21名でした。親子で一緒に楽しく料理をすることができました。

親子で楽しみながら地域の食材を使って料理をしよう♪
～学校の給食メニューから～

☆献立☆

- ・五目あんかけごはん
- ・はりはりづけ
- ・みそしる



講師 管理栄養士 池島千恵子
(静岡県学校給食会職員)



調理開始



まずは包丁の使い方を確認しました。講師の話をよく聞いて、持ち方や手の添え方に気を付けていました。
慣れてしまえばどんどん切っていきます。



保護者の方はとなりで見守りながら作業を進めてもらいます。
最初はできるか不安な子もあつという間に自信をもった顔つきに変わっていきます。

そろそろ
完成かな？



試食 //



美味しいな！



～参加者の御意見（アンケートより抜粋）～

- ・ 切り方や作ったことのない料理を作ることができて楽しかった。（子）
- ・ かきまぜるのがたいへんだった。（子）
- ・ こんなにむずかしいりょうりをママやきゅうしょくの先生がつくっているんだなー、たいへんで、すごいとおもった。（子）
- ・ 子供と初めて料理をしましたが、意外と出来る事がわかりおどろきました。（親）
- ・ 普段忙しくて子どもと調理する時間がとれずにいますが、こういった機会があると子どもとふれ合えてありがたいです。（親）
- ・ たくさんの食材があったため、切る練習がたくさんできました。たのしんでいたようだったので、とても良かったです。（親）

今回は小学3年～6年生に参加していただきました。子どもがどこまでできるか不安になった保護者もいらっしゃいましたが、皆さんしっかりと進めていました。

今回作った献立を家でもまた作ってもらえとうれしいです。

静岡県にはたくさんのおいしい食材があります。体験活動を通していろいろな食材を身近に感じてもらえたと思います。

少しでも食に興味を持つきっかけとなるような事業をこれからも行っていきます。

（公財）静岡県学校給食会より



最後に、21名の方々、御参加いただきありがとうございました☆