

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8年度親子料理教室」**を7月24日（金）に雄踏文化センターで行いました。

12組31名の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♪
～学校給食のメニューから～

☆献立☆

- ・家康くんカレー
- ・きゅうりのあさづけ



講師

管理栄養士 松下真保代
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。みんな真剣な表情で講師の話をよく聞いていました。



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。



きゅうりを1人1本切りました。包丁の持ち方や手の添え方に気を付けていました。

美味しうなあれ！！



講師からポイントをしっかりと聞いて、自分たちで仕上げていきます♪

試食 //



いただきます



みんなで協力して仕上げたカレーは美味しいね！



きれいに完食◎

～参加者の御意見（アンケートより抜粋）～

- ・カレーを作るのは、時間がかかりました。でも、とてもおいしかったです。（子）
- ・自分で作ったカレーは、よりおいしく感じました。（子）
- ・洗った物をふくのがたいへんだったけど、自分たちで楽しくできてうれしかったです。（子）
- ・スタッフの方にほめられたのがうれしかった。来年もまた参加したい。（子）
- ・包丁を思っていたより上手に使えていてビックリした。（親）
- ・家ではここまで子どもと向き合って料理をする時間も労力も無いので、今日はとても良い時間を過ごすことができました。（親）
- ・子供たちが積極的にお料理やお片付けをしてくれました。（親）
- ・家康くんカレー、バラエティ豊かな味で、食育にとっても良いなあと思いました。（親）

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だ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るとうれしいです。

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。

これからも食に興味を持つきっかけとなるような事業を行っていきます。

（公財）静岡県学校給食会より



最後に、31名の方々、御参加いただきありがとうございました☆