

1. 事業概要

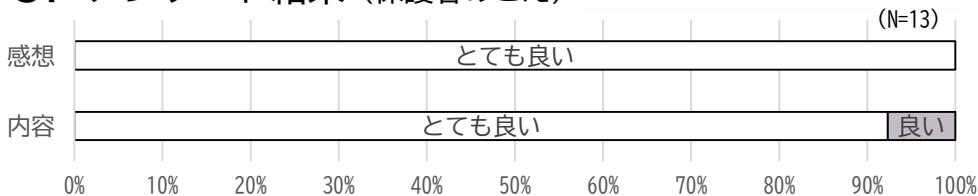
- ・事業目的
学校給食献立等を調理実習することにより学校給食への理解を深めるとともに調理の基礎を学習し、「食」に関する知識や興味を持つきっかけ作りによること
- ・開催日時 令和4年7月29日(金)
- ・開催場所 中央公民館 実習室
- ・対象者 市内在住の小・中学生とその保護者
- ・募集人数 8組(16人)…保護者含
→応募者多数のため、「午後の部」を追加開催
- ・募集方法 市広報、HP、献立表、給食だより
- ・応募人数 50組(113人)
- ・参加者数 30人(児童17人、保護者13人)
- ・参加費 500円/人(食材費400円、保険料100円)
- ・主催 学校給食課と中央公民館との共催

2. 献立内容

- ✓ ジャンバラヤ
- ✓ おさかなバーグ
- ✓ ひまわりパイ
- ✓ キャベツのおかか和え
- ✓ プチトマト(彩として)
- ✓ゼリー(持ち帰りの保冷として)



3. アンケート結果(保護者のこえ)



- しっかり包丁の使い方や切り方を教えていただいていたので子どもに任せていただいたのが「自分が作ってる」意識を持ててよかった。
- 娘が将来栄養士になりたいと言っていたので、手際の良い栄養士さんの姿を間近で見られたのも大きかったです。

4. 当日の様子



5. 点検・評価・課題など

〈点検と評価〉

- 参加者アンケートにもあるように、料理教室を通じて、調理の基礎を学習し、食に関する知識や興味を持つことができた。
- 8組募集のところ、50組の応募があった。想定以上のニーズがあることが判った(急遽1回開催から2回(午後の部の追加)に変更)。
- 今年のテーマを「お弁当3・2・1」とし、調理後はお弁当に詰めて持ち帰ることで感染拡大防止を図ったが、参加者からも好評だった。
- 本事業は、公民館との共催事業とした。お互いの得意分野で役割分担し、事務作業の効率化を図った。

〈次年度に向けての検討事項〉

- 次年度以降は2回の開催を念頭に検討をする。
- 公民館によっては、調理台の間隔が狭く、参加者同士が接触しそうだったため、開催会場についても、改めて検討する。

6. 参加した児童のこえ

- 料理をするときに、みんなで楽しく上手に作れて、楽しかったし、うまくできた。
- 初めての料理教室で学校の給食を作れて楽しかったです。
- 色々な食べ物を作ったし、お弁当にも詰めたことが楽しかったし、勉強になりました。
- また、作れるときに家で作ってみたいです。
- シェフへの道の第一歩だと思った。