

親子料理教室を終えて

今年で2回目となる“学校給食親子料理教室”防府地区を対象に講師（栄養教諭）・親子の参加を集いました。2日間共に（トラブル無く）料理教室を終えることが出来ました。講師（栄養教諭）の皆様方にはご協力いただき大変ありがとうございました。

前年同様試食後にアンケートを記入していただき結果を簡単にまとめてみました。

※アンケート結果は別紙にて掲載

※献立レシピも別紙にて掲載

まとめ・・・

地産地消（地場産物）を使用した学校給食献立が近年多く取り入れられています。今回の料理教室でも防府地区の地場産物（イチジク・ハモ・モロヘイヤ）などを使い普段家庭ではあまり使わない食材を使った献立に参加者もかなり関心を持たれていました。

実習献立での“チャパティ”作りでは子供たちがいかに生地を薄く伸ばすかに奮闘していました。中には大人顔負けの包丁さばきや調理の手際の良さが目立つ子供もおり終始楽しみながら講師（栄養教諭）や保護者も交えての料理教室でした。

地域の食材を使い料理する事で少しでも子供たちが「食」に関心を深めてもらえればと思います。

学校給食会では今後も“学校給食”に関するイベントの開催や地場産物を使った商品開発等“安心安全”な学校給食に取り組んでまいります。