

## 親子料理教室を終えて

給食会の行事としては初となる「親子料理教室」予想を超える参加者の応募に当初は大丈夫？と不安要素を残しつつも、今回ご協力いただいた栄養教諭の5人の方達にご協力いただき無事に（大きなトラブル）もなく2日間の日程を終えることができました。

試食後にアンケートを記入していただいた結果を簡単にまとめてみました。

1. 今日の料理教室の講習内容はいかがでしたか。  
（ほぼ100%の方が満足という結果でした。）  
※満足されたところでは（ハンバーグがおいしかった、メニューが豊富で参考になった、パン・豆腐作りが出来て良かった、そうめんうりを初めて知った）というご意見がありました。  
※不満に感じたところでは（低学年が食べるには量が多かった、調理時間に余裕がなかった、ガス台が高すぎる作業場が狭い）というご意見がありました。
2. どんな親子料理教室（ケーキ作り・お弁当料理等）に参加したいですか。  
（子供達はケーキ作り、保護者の方はお弁当作りという意見が多かったです。）
3. 学校給食への要望、気付き等ありましたらご記入下さい。  
（これからもおいしく、安心安全で栄養バランスのとれた給食を・家庭でも作ってみたいレシピ等があれば・・・地場産食材を使った献立・学校給食にたずさわる人への感謝の言葉等）というご意見をいただきました。
4. その他感想・お気づきの点などお聞かせ下さい。  
（他校区の方とコミュニケーションの場が出来た・子供たちが楽しみながら実習出来た・また来年も開催してほしい）というご意見をいただきました。

以上簡単にまとめてみました。

### 最後に・・・

栄養教諭による講習では毎日学校給食で子供たちが食べている「給食」について学ぶ良い機会になったのではないだろうか。この料理教室で実習した食材の83%が山口県産食材を使っていて地産地消についても関心が持っていただけたと思います。県産米粉・小麦・大豆を使ったパン作りや・豆腐作りなどなかなか家庭では体験できない事や「そうめんうり」などを改めて再認識してもらい、少しでも「食」に興味を持っていただければ嬉しいです。来年もこのような場を是非設けたいと思っております。