

「親子食育料理教室」概要

平成20年6月25日
千葉農政事務所消費生活課

- 1 実施日時：平成20年6月21日(土) 9:30~13:00
- 2 実施場所：千城台コミュニティセンター(千葉市若葉区)
- 3 主催：関東農政局 千葉農政事務所 消費生活課
- 4 目的：昨今の食生活の乱れの中にあって、子どもたちが健全な食生活を実践することは、健康で豊かな人間性を育むことの基礎です。また子どもへの食育を通じて大人自身もその食生活を見直すことが期待されるなど、地域や社会を挙げて子どもへの食育に取り組むことが必要になっています。
- 5 参加者：千葉市内在住親子15組34名(親15名、子19名)
- 6 対応者：農政事務所消費生活課 3名
- 7 概要：

①食事バランスガイド説明(サークル室)

○主催者あいさつ

冒頭、主催者を代表して、6月は、「食育月間」で農林水産省はじめ、厚生労働省、文部科学省、内閣府が中心に各種行事を展開しています。本日の行事は、その一環で皆さんに「食事バランスガイド」の学習と料理体験をしていただきます。本日1日「楽しく」参加していただき、最後までのご協力、よろしく申し上げます。と齋藤消費生活課長よりあいさつを行いました。

○食事バランスガイドについて

千葉農政事務所消費生活課・小原指導官より、資料とつカウンターを用いて「食生活の現状と食事バランスガイド」について説明を行いました。



②親子食育料理教室(料理実習室)



吉田則子先生

今回の料理教室は、明治乳業株式会社の協力を得、料理研究家の吉田則子栄養士を派遣していただき、講師をお願いしました。

「親子わくわくクッキング」の中から「わいわいパーティメニュー」を選択し、「サラダ寿司」「ハーブチキン」「フルーツタワーケーキ」の3品を親子で作成しました。



③試食・昼食（サークル室）

それぞれが作った「サラダ寿司」「ハーブチキン」「フルーツタワーケーキ」を昼食としてみんなで試食しました。子どもたちも、自分達で作ったものをおいしそうに食べていました。

昼食後は、吉田先生より牛乳やヨーグルトの料理への活用法などのお話があり、その後にアンケートを記入していただきました。



④解散

全員で使用した食器類を片付けて、料理実習室を掃除して解散しました。

今回の料理教室は、初めて農政事務所単独での主催であり、今後に課題を残しましたが、子どもたちも楽しそうに参加していたことから、有意義な料理教室だったと思われます。