

「夏の思い出に・親子で一緒に米粉を使ったカレーパンやピザを作ませんか」
(食と農業の体験機会の提供) の概要

- 1 開催期間：平成年8月21日（木）10：00～13：00
- 2 開催場所：茨城県学校給食会 調理室
- 3 参加者：親子27名
- 4 概 要

夏休み期間中の8月21日に、茨城農政事務所では茨城県と共催で食育推進の一環として小学生とその保護者を対象に、米粉を利用した食品づくりを体験する「夏の思い出に・親子で一緒に米粉を使ったカレーパンやピザを作ませんか」を茨城県学校給食会調理室にて開催しました。



パン生地をこねる

当日は抽選で選ばれた親子27名の参加があり、家族ごとにレシピに従って米粉パン生地づくりに挑戦、親と一緒に初めて体験する子どもたちも楽しそうに、こねたり、たたいたり、の作業を行い約30分で米粉パン生地が出来上がりました。その後、米粉カレーパンは、用意しておいたカレーを米粉パン生地につめて成型し、発酵させ、牛乳にパン粉をつけ、油で揚げて作りました。米粉ピザは米粉パン生地を伸ばしトッピングをしてオーブン

で焼いて作りました。できあがった米粉カレーパンや米粉ピザはウサギや星など様々な形のおいしいそうなパンやピザができました。

試食では、みんな自分で作った米粉カレーパンや米粉ピザを「おいしい！」と嬉しいように食べていました。

試食の時間を利用して、茨城県から「茨城の農業振興」についての話を、農政事務所からは「食事バランスガイド」についての話を行い、あっという間に予定の3時間が過ぎました。

参加者からは、「子どもの意外な一面もみられてよかった。」「こねるのは大変だったけど、思ったより簡単においしいパンやピザができました。」「食感がモチモチして、おいしかった。」「夏休みの宿題でお米について調べていて、実際に米粉を使った食品を作る事が出来て良かった。」等の感想が寄せられました。



おいしい！

この「夏の思い出に・親子で一緒に米粉を使ったカレーパンやピザを作ませんか」は、子どもたちに食の大切さを教える良い機会になったとともに、夏休みの良い思い出になったことだと思います。また、保護者の方には、食を考えるよい機会を提供できたと思います。