



初午の行事食づくりを実施しました！

一般社団法人フードマイスター協会（0057）は、

和食を（ **知る** **食べる** **作る** ）ための活動を実施しました！

活動内容

給食会社の研修キッチンにおいて、新潟から宮崎まで各地の給食（企業・学校・保育園等）現場で働き始めた**新卒調理師・栄養士**を対象に、**初午の行事食づくり**を実施しました。

初午の郷土行事と和食文化について学んだ後、おいなりさん・饅頭・お吸い物などを、学校給食レシピに基づき調理・試食しました。調理の合間には、参加者それぞれの出身地の行事食・郷土料理を紹介し合い、「**自分たちで作るとおいしい**」「**行事食を作ると季節が感じられて楽しい**」等の感想が寄せられました。

当協会監修による「和食を知る・作る・食べる」体験を通じて、**行事食と給食現場のつながりを学ぶ機会**となりました。



初午の行事食づくりを実施する様子



おいなりさん・饅頭・お吸い物など

お問い合わせ先：一般社団法人フードマイスター協会



はじめての『おいしい』は和食から～離乳食講座～

東海学院大学医療栄養学科（068）は、コープぎふ、岐阜新聞社と連携し

和食を（ **知る** **食べる** **作る** ）ための活動を実施しました！

活動内容

「はじめての『おいしい』は和食から」を合言葉に、東海学院大学の学生がコープぎふ・岐阜新聞社と連携し、7年前から離乳食講座を毎年開催しています。学生の専門性を活かし、出汁や地産地消を取り入れた和食献立を考案。

家庭で手軽に実践できる和の離乳食を提案しています。大学生の感性で和食の魅力を親子へ直接届け、地域と共に歩む食育を実践。次世代へ豊かな食文化を継承する一助となっています。



栄養教諭を目指す学生による和食を「知る」講座の様子



離乳食講座「作る」の様子

お問い合わせ先：（東海学院大学医療栄養学科/058-389-2200(代)）



抹茶ワークショップを開催しました！

一般社団法人フードマイスター協会（0057）は、

和食を（ **知る** **食べる** **作る** ）ための活動を実施しました！

活動内容

学校、保育園の給食現場で働く調理師・栄養士を対象に、**抹茶ワークショップ**を行いました。

参加者は、薄茶をたて、濃茶を練り、試飲しながら、その香りや味わい、粉の手触りなどを体験。あわせて菓子など加工用に用いられる抹茶について解説し、さらに抹茶の風味を生む覆下栽培について、碾茶を用いながら解説を行い、栽培から加工までの流れを学びました。

手で触れ、味わい、知るという一連の体験を通じて、抹茶を単なる飲み物としてだけでなく、**和食文化を支える食材の一つとして理解を深める機会**となりました。



抹茶ワークショップの様子

お問い合わせ先：一般社団法人フードマイスター協会



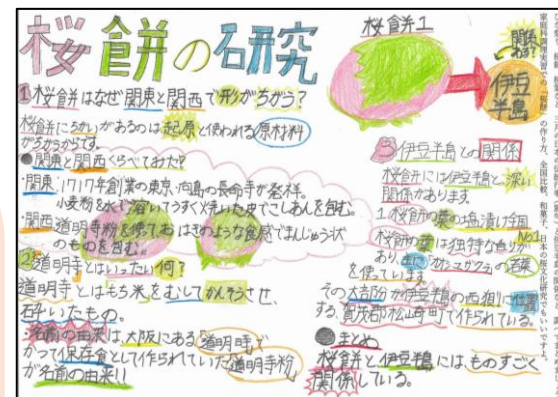
桃の節句×桜餅×伊豆半島 “和食探究学習”を実施！

加藤学園暁秀初等学校（0023）は、

和食を [**作る** **食べる** **知る**] ための活動を実施しました！

活動内容

3月3日の桃の節句に合わせて、加藤学園暁秀初等学校オープンプランクラス5年生組40名が、家庭科を中心とした**教科横断型の探究学習**として、桜餅の調理実習を行いました。国語「二十四節気と節句・日本の伝統行事」について調べ学習を行い、理科では「花のつくり」「バケツ稲」の栽培・観察を行ってきました。そして、家庭科で、伊豆半島の特産物である「桜葉」を使い、1人2個以上の桜餅を作りました。**桜葉（塩漬け）は、松崎町で全国の7割が生産されていること**、桜餅には関東風と関西風があること等、静岡県の食材を生かした和菓子・和食の奥深さを学ぶことができました。



5年生児童の調べまとめ学習の作品



家庭科でできる桜餅！大切にお持ち帰り！