

事例

シェフが各地の小学校で食育授業を実施

一般社団法人全日本^{しちゅうし}司厨士協会

一般社団法人全日本^{しちゅうし}司厨士協会では、全国各地の保育所・幼稚園・小学校で食育授業を開催しており、授業を通して食の大切さを理解してもらえるよう活動をしています。授業に当たっては、平成27(2015)年9月の国連サミットで採択された持続可能な開発目標(SDGs)の12番目の目標である「つくる責任 つかう責任」を念頭に置いています。地元の特産品を知り、おいしく食べることで地産地消の重要性を児童に伝え、さらに、好き嫌いをせず食べ残しがないようにすることで当協会が開催する食育授業が、食品ロスの削減の推進やひいては健康寿命の延伸につながる一助となるように心がけています。

西日本地方本部鹿児島支部では、令和2(2020)年2月に鹿児島^{かごしま}市立伊敷台^{いしきだい}小学校において、シェフ10名が参加して、6年生の児童70名を対象に食育授業を行いました。女性シェフが講師役となり、地元で生産されたものを旬の時期に食べることがおいしく健康に良いとされる考え方を伝えました。また、鹿児島の特産物であるお茶やサツマイモ、ソラマメ、畜産業や漁業についても触れ、ブリやカンパチの養殖、郷土料理、食事マナー、さらに、おいしさを感じる人体の仕組みについても説明を行いました。授業の後は、鹿児島支部に所属するシェフたちが調理した特別メニューの給食を児童と一緒に食べました。メニューは、地元で生産された食材を使った、サツマイモ(安納芋)のクリームスープ、黒豚カレー、県内産の野菜サラダ、県内産鶏卵を使った特製プリンの4品。児童から「おいしい!」と好評で、用意した料理は全て完食されました。シェフたちも一緒に食事を食べながら、料理人の仕事や鹿児島の特産物、郷土料理について児童と話し、楽しく充実した時間となりました。

東京地方本部千代田^{ちよだ}支部及び港支部では、令和2(2020)年2月に千代田区立千代田^{ちよだ}小学校において、6年生37名と学校関係者6名の合計43名を対象にした食育イベント、第20回「フランス料理を楽しむ集い」を開催しました。30名以上のシェフが参加したこのイベントは、児童たちがフランス料理を身近に感じ、親しんでもらうことを目的としており、基本的な食事マナーや、料理の素材について分かりやすく説明し、児童の質問に答えるなど、有意義な食育授業となりました。食事の後は、児童全員に修了証とコック帽を渡しました。今回は学校と事前に打合せを重ね、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止に十分配慮し、調理の際の手袋やマスクの着用、手洗い、消毒の徹底、調理スタッフの体調管理等、衛生面には十分に注意して開催しました。

新型コロナウイルス感染症の発生状況を踏まえ、令和2(2020)年に予定していた食育授業等のイベントは、延期や中止したものが多くありましたが、全日本^{しちゅうし}司厨士協会では、調理師及び専門調理師の技能の伝承にとどまらず、今後も広く食育授業を推進して、食の大切さを普及していきます。

シェフによる食育授業の様子
(鹿児島)特別メニューの準備をする
鹿児島支部のシェフたち地元で生産された食材を使った
特別メニューの給食食育イベントの準備の様子
(東京)

みんな一緒に楽しく食事!

第6章

食文化の継承のための活動