

リアルタイムで和食料理人の技を学ぶ研修会を開催

○ 徳島県では、「徳島県食育推進計画(第4次)」に基づき、市町村や食育関係団体で組織する「とくしま食育推進協議会」と連携・協力しながら食育を推進しており、これまで、地産地消の実践の場として料理レシピコンクールや親子料理教室の開催、また、子供の頃から郷土料理を知り、体験する機会として、学校給食での郷土料理の食材提供や出前授業の実施などに取り組んできた。

○ 教育現場における食文化の継承に向け、県内栄養教諭・学校栄養職員を対象とした和食給食献立開発のための研修会を実施し、「地場産物活用」、「和食給食」に対する意識の向上を図るとともに、子供たちが和食を味わう機会のより一層創出に取り組んでいる。

徳島県



(徳島県全域)

【取組の内容】

○ 地場産物を活用した和食給食献立開発研修会の開催

和食文化の継承に向けた学校における食育を推進するため、県内出身の和食料理人を講師として招き、県内の栄養教諭や学校栄養職員を対象とした和食給食献立開発のための研修会を実施。

新型コロナウイルスの感染防止を考慮し、研修会場と調理室をライブカメラで中継。感染対策を取りながら、リアルタイムで料理人の技を学べるよう工夫。



調理の様子は、リアルタイムで映像を通じて共有

【取組の成果】

研修会に参加した各栄養教諭・学校栄養職員が、それぞれの学校・調理場において、出汁の取り方や調理のポイントなど、研修会での学びを学校給食調理作業や家庭科授業に活かし、子供たちが和食を味わう機会を提供した。

その結果、子供たちからは「だしの香りをより感じた。」、「苦手な野菜も、みそ汁にいれるとおいしい。」という感想が聞かれた。

【事業の目標】

○ 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法を継承し伝える人の割合

現状値 43.9%

→ 実績値 100.0%

○ 普段の買い物や食事の際に地産地消を意識している人の割合

現状値 87.0%

→ 実績値 100.0%

