

地場産食材を使用した食育事業

厚真町食生活改善推進協議会

1 取組の目的

調理体験を通じて地場産食材に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる。

2 取組の内容

(1) 子ども料理教室

ア 実施概要

日時：夏休み中

場所：厚真町総合ケアセンター「ゆくり」

対象：学童に通う小学3～4年生 1回につき20名程度

内容：調理実習

イ 実習内容（平成25年度）

胆振管内産の小麦粉を使って「ナン」を作り、厚真産野菜や挽肉で作ったドライカレー、新鮮なレタスやトマト、コーンのバター炒めを包んで食べた。

ウ 子どもたちの感想

- ・来年も絶対来たい
- ・ナンがもちもちしていて美味しかった
- ・後片付けを頑張った
- ・野菜を切るのが難しかった
- ・みんなで協力して作ったからすごく美味しかった



(2) 上厚真小学校放課後クラブ「ふれあいタイム」料理クラブ

「ふれあいタイム」とは子どもたちが興味関心のある活動を展開している放課後のクラブ活動で、当会が料理クラブの講師として協力依頼を受けて実施した事業。

ア 実施概要

日時：5月～9月（計7回）

場所：上厚真小学校

対象：小学4～6年生 計7名

内容：調理実習

イ 実習内容（平成25年度）

第1回 5月31日 顔合わせ、活動計画

第2回 6月7日 笹団子

富山県から厚真町に移住してきた方々が伝えた伝承メニュー。生地をこね、餡子を包み、笹の葉で包むことも子どもたちに体験してもらった。

第3回 7月4日 厚真産ハスカップジャム、厚真産いちごジャム

第4回 7月14日 胆振管内産小麦を使ったパンケーキ

第5回 8月30日 厚真産新じゃが&手作りバター

第6回 9月20日 小松菜の蒸しパン

第7回 9月25日 反省会

ウ 子どもたちの感想

- ・レシピは全部とっておいています
- ・楽しかった
- ・いろいろな料理の作り方を教えてもらえて良かった
- ・料理上手な人になりたい
- ・家で作ってみたい
- ・手作りジャム、バターが特に美味しかった



3 成果と課題

(1) 成果

- ・地産地消により、食材の旬や産地について理解を深めることができた。
- ・調理体験を積み重ねることが家庭での調理体験のきっかけとなった。
- ・厚真町で作り続けられている味を知ることがで、郷土愛を育む機会となった。

(2) 課題

- ・父母から冬休み期間中の開催を希望する声が寄せられたので検討したい。
- ・子どもたちや当会推進員の人数は減少しているが事業を継続していきたい。
- ・見直されている和食や伝承メニューなどを子どもたちに伝えていきたい。
- ・調理体験に加えて栄養価や体への働きなどの講話も加えていきたい。