

食育応援隊の活動紹介 3

平成27年度の食育応援隊の
活動を紹介します！（№38～40）



3年目！

38：ぽけっとのクリスマスケーキ作り

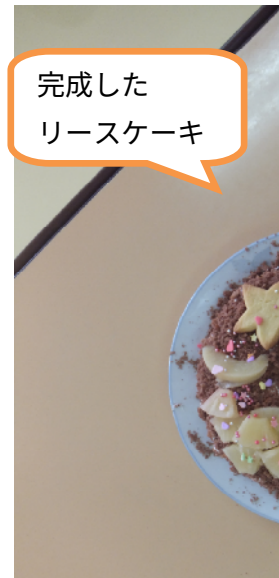
日 時	平成27年12月5日（土） ／ 午前10時00分～正午		
場 所	子育てふれあいセンターぽけっと	参加者数	親子5組
内 容	子育てふれあいセンター“ぽけっと”の12月のファミリーデーでは、「クリスマスケーキ作り」を計画し、食育応援隊に講師の依頼がありました。今回は、親子で一緒に作れるリースケーキを紹介しました。ホットケーキを2枚重ねて、間に生クリームを挟んで作る簡単でおいしいケーキです。味見も楽しくできました。		



泡立てたクリームを塗っている様子



デコレーションをしている様子



美味しいケーキを試食中

<ぼけっとの園長先生より>

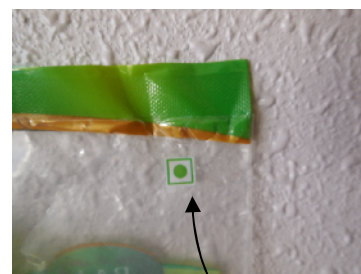
2歳児とその保護者対象でしたが、予想したよりも子ども達が集中して、興味を持ってくれて嬉しかったです。

事前準備がしっかりできていたおかげで、とてもスムーズに進み、参加者に大変喜ばれました。

39：下諏訪南小学校4年2組の北インドカレー講座

日 時	平成27年12月11日（金）／ 午前9時30分～正午		
場 所	下諏訪南小学校 調理室	参加者数	児童35人
内 容	4年2組では、今年度の授業でカレー作りに挑戦しました。オリジナルでスパイスを調合したり、隠し味を入れたりしたカレーを完成させ、給食に出すこともできました。 次の展開として、世界の料理に関心が広がり、食育応援隊の北インドカレー講座に依頼がありました。この日は、汁気の多いカレーとドライカレーの2種類を実習しました。北インドの食生活についても紹介しました。		

インドの食生活について紹介している様子



インドではほとんどの加工食品に左のどちらかのマークが付けられています。緑色がベジタリアンマークです！

ベジタリアンマークの紹介もしました。

カレーの作り方を説明している様子



この日は、汁気の多いカレー（小粒の黒豆カレー）と汁気のないカレー（じゃがいもとキャベツのドライカレー）の2種類を作りました。

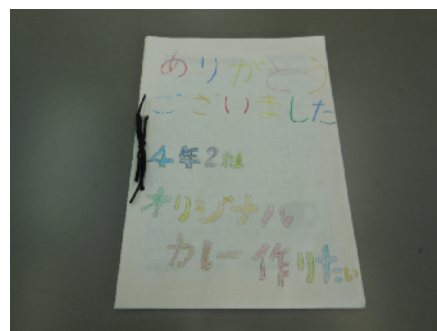
インドでは、汁気の多いカレーはライスと一緒に、ドライカレーはチャパティと一緒に食べるそうです！

班ごとに調理実習をしている様子



黒豆カレーを作る班とじゃがいものドライカレーを作る班とに分かれて実習をしました。

作ったカレーは半分ずつ交換して、2種類のカレーの味見をしました！



うれしい感想が詰まった冊子をいただきました！

<担任の先生より>

自分たちだけのオリジナルカレーを作り求めてきた子どもたちにとって、外国のカレーを知るととてもよい機会となりました。

カレーとはこういうものという考えも、よい意味で変わったようです。カレーだけでなくチャパティ作りの実演にも大興奮の子どもたちでした。ありがとうございました。

40：下諏訪南小学校3年4組のおにぎり作り

日 時	平成28年1月27日（水）／ 午前8時15分～9時30分		
場 所	下諏訪南小学校 調理室	参加者数	児童27人
内 容	3年4組から11月に続き、2回目の依頼がありました。 今回は、児童が作ったお米を使って、おにぎりと手まりずしの作り方のアドバイスや寄り添っての支援をお願いしたいとの依頼でした。この日は、味噌だれを詰めて握ったおにぎりとしぐれ大根の甘酢漬けを使った手まりずしを作りました。食育応援隊のサポーターさんにも協力いただきました。		



今回は、稲作体験でお世話になった農業委員さんや、おにぎり作りを教えてくれた食育応援隊のみなさんへ、感謝の気持ちを込めて作りました。

作ったおにぎりとしぐれ大根の甘酢漬けを使った手まりずしを届けながら、お礼ができました！

<担任の先生より>

限られた時間のなかで、材料の準備や用具の準備をして頂きました。

片付け等、本来子どもたちがやらなければならないことも、時間の都合上、食育応援隊の方々にして頂きました。