

「令和6年度親子料理教室」

食事の大切さや食材への感謝について話し合う機会を提供し、家庭における食育の推進に寄与することを目的に、令和6年8月25日（日）本会調理室において、岡山県内の小中学校に通う児童生徒と保護者を対象にした「親子料理教室」を開催しました。（12組（24名）参加）

料理研究家の畠瀬登美子先生を講師にお迎えし、「親子で楽しくクッキング！ぎょうざにチャレンジ」と題して、楽しく調理しました。

畠瀬先生は、岡山市内の公民館などで親子料理教室やお菓子作り教室、男の料理教室等様々な料理教室を開催されており、一般社団法人日本冷凍食品協会の冷凍食品調理コンサルタントとしてもご活躍されています。

今回の献立は、「梅ごはん」「焼き餃子」「トマトと卵のスープ」「杏仁豆腐」の4品でした。

参加者から、「調理する子どもの姿を見て、家庭内で一緒にできたらいいなと感じた」「岡山県産食材を使用した実習が良かった」「子どもが料理の手伝いや後片付けなど、積極的にやってくれて嬉しかった」などの感想をいただきました。



《畠瀬先生講話》



《 畠瀬先生調理実演 》



《 調理実習 》