

## 1. 事業概要

- ・事業目的  
学校給食献立等を調理実習することにより学校給食への理解を深めるとともに調理の基礎を学習し、「食」に関する知識や興味を持つきっかけ作りをする
- ・開催日時 令和5年8月8日(火)
- ・開催場所 中央公民館 実習室
- ・対象者 市内在住の小・中学生とその保護者
- ・募集人数 16組(37人)…保護者含  
→応募者多数のため、「午前・午後の部」2回開催
- ・募集方法 市広報、HP、献立表、給食だより
- ・応募人数 91組(215人)
- ・参加者数 37人(児童21人、保護者16人)
- ・参加費 500円/人(食材費400円、保険料100円)
- ・主催 学校給食課と中央公民館との共催

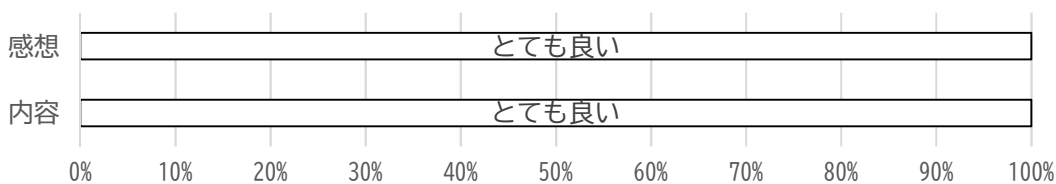
## 2. 献立内容

- ✓ プルコギおにぎらず
- ✓ じゃがいもだんご入り川越たっぷりみそしる
- ✓ 河越まっちゃとうにゅうゼリー
- ✓ かつおぶしふりかけ(だしをとったかつおぶしで)



## 3. アンケート結果(保護者のこえ)

(N=16)



- だしを取ることが普段ないので、子どもにとって良い経験となった。
- 包丁を使うことが初めてだったが、栄養士の方々に丁寧に教えていただいた。家でも手伝いをすると行ってくれた。

## 4. 当日の様子



## 5. 点検・評価・課題など

### 〈点検と評価〉

- 参加者アンケートにもあるように、料理教室を通じて、調理の基礎を学習し、食に関する知識や興味を持つことができた。
  - 16組募集のところ、91組の応募があった。想定以上のニーズがあることが判った。
  - 本事業は、公民館との共催事業とした。お互いの得意分野で役割分担し、事務作業の効率化を図った。
- 〈次年度に向けての検討事項〉
- 次年度以降も複数回に分けて、継続的に開催することを念頭に検討をする。
  - 公民館によっては、調理台の間隔があまり広くなく、参加者同士が接触しそうな所もあるため、開催会場についても、改めて検討する。

## 6. 参加した児童のこえ

- おいしくできてうれしい。おなかいっぱいになった。
- がんばって作って、おいしかったので、また作りたい。
- ほかに、いろいろな料理を作りたい。学校で出ている献立の作り方を知って、家でも作りたい。
- 一番おいしかったのは、ゼリーで、この一日がいい思い出となった。
- 料理が好きなので3品の料理が作れて楽しかった。教えてくれた先生が優しかった。