

「地域の力を学校へ」推進事業の実践例（平成24年度実施分）



テーマ

Theme

食の匠の出張講座

学校・園名

School name

甲賀市立甲南第二小学校
(6年生)

講師等

Lecturer etc.

フジノ食品株式会社
滋賀県司厨士協会

実施日

Date

平成 25 年 2 月 7 日

教科等

Subject etc.

家庭

授業

Class

今回の授業でつくるメニューは、「新鮮野菜のサラダ」・「瀬田しじみを使ったミネストローネ」・「近江牛のチーズ焼きハンバーグ温野菜添え」・「苺とヨーグルトのハーモニー」です。はじめに、講師の方に、料理の手本を見せてもらいました。実際に包丁の手さばきや、フライパンの返し方を見て、子どもたちはプロの技にびっくりした様子でした。その後、グループに分かれて実際に自分たちでつくりはじめました。それぞれのグループにも講師の方々がそれぞれついていただき、ていねいに教えてもらいました。グループで協力して盛りつけまでできると、それぞれのグループから拍手が起きました。グループで会食している時に、それぞれの講師の方に、質問をして答えていただき、子どもたちは、多くのことを学ぶことができました。



感想

Impression

児童より Impression from Children

- コックさんの料理をする手本を見せてもらいましたが、レベルが違うなと思いました。やっぱりプロだなと思いました。
- いつもは食べる側だけど料理をつくってみたら、ハンバーグをフライパンの上でひっくり返すだけでも油などが飛ばないようにしたりしているんなテクニクがあることを知って料理は難しいと思いました。「おいしい」って難しいんだなと思いました。
- 僕は将来料理人になるのが夢なので、もっとなりたと思いました。

学校より Impression from school

- 大勢のシェフに優しく教えていただき、子どもたちは大満足でした。特に会食の時にはシェフが各テーブルで子どもたちの質問や疑問にお答えいただき、キャリア教育の視点からまいへん有意義なひとときを過ごさせていただきました。たいへん感謝しております。ありがとうございました。

講師より Impression from lecturer

- 自分たちで汗を出して料理するという「過程を知る」目覚め、つくる体験をすることによってお父さんやお母さんなどつくってくださる方に「感謝する」目覚め、そして、プロの職人の「技を知る」目覚めに会ってもらえたら、支援者としてうれしく思います。