



チャレンジ

柿岡小学校だより

令和4年12月20日発行
第7号

学校教育目標 「主体的に学び たくましく生きる 心豊かな児童の育成」



「県産野菜活用料理セミナー」に参加しました

12月13日（火）、6年生が「県産野菜活用料理セミナー」に参加しました。中川学園調理技術専門学校の中川一恵先生が来校くださり、野菜についての講話や県産野菜を使った料理（野菜のすいとん、りんごとソーセージの煮込み、小松菜ともやしのナムル）のデモンストレーションをしてくださいました。野菜のすいとんは、春菊のペーストを小麦粉と一緒に練り込んでおり、「春菊そのものは苦手だけれど、これは食べられた！」などの声もありました。また、かつお節・昆布の混合だしと市販の粉末だしの飲み比べを体験し、だしや塩分についても意識する貴重な機会になりました。県産野菜や調理そのものに興味・関心をもち、今後の生活に生かしてほしいと思います。

茨城新聞（R4.12.17）にも掲載されました

おいしい県産野菜食べて

石岡 柿岡小で料理セミナー

県産野菜の豊かさや食生活で野菜を取り入れることの大切さについて試食を通して学ぶ。久校長、児童数175人

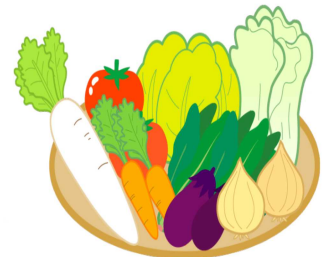
ぶせセミナーが13日、石岡市柿岡の小立柿岡小（飯塚信）

県産野菜を使った料理を試食する柿岡小の児童たち。石岡市柿岡

であった。6年生約30人が、「野菜のすいとん」など3品を味わった。

セミナーは県農林振興公社が県産農産物のPRと食育を目的に小中学校で実施している事業。中川学園調理技術専門学校（水戸市）の料理教室代表、中川一恵さんが講師を務めた。

児童らは最初に、食卓に上るさまざまな野菜が県内で作られていることを講義で学んだ。続いて中川さんが県産野菜を使った「野菜のすいとん」「りんごとソーセージの煮込み」「小松菜ともやしのナムル」を調理。その様子を見学し、



完成後に試食した。土田ひなたさん（11）は「すいとんに春菊が入っていて珍しく感じられた。おいしく食べられた」、小松崎花凜さん（12）は「ちまんと苦手な味だったが、野菜はおいしかった」と話した。中川さんは「野菜を取っている人は病気になるにくいともいわれる。茨城で多くの野菜が作られていることを知って、意識して食べてもらえると嬉しい」と話した。

（佐川友一）