

事業名 あさひウィークエンドスクール・キッズクッキング

趣 旨 完全学校週5日制のねらいにある、『様々な活動の機会を子どもたちに提供し自ら学び自らを考える力や生きる力をはぐくむこと』をねらいとして開催する。またこの度は学習型と位置づけ、基本となる食材や器具を持参していただく。但し参加費は無料。

実施主体 朝日村教育委員会・朝日村公民館

参加対象 村内の小学生とその保護者(原則保護者同伴)

参加者数 先着12組

回 数 2回 **日 数** 1日 **時 間** 2時間

場 所 朝日村総合文化会館・調理室

内 容

回	期日・時間	テーマ	講師等
1	1月22日(土) (30分前受付) 9:30~11:30	フライパンでかんたんクレープ作り	教育課職員
1	内容・方法	○告知 チラシに、予め必要な道具・基本となる材料等を記載し、申込みを受ける。 ○当日、実習にはいるまで 受付の後、身支度が整ったら、教室開催の経緯や目的を簡単に説明し、早速実習に入る。 ○実演 講師卓に集まっていただき、レシピを配布し一通り実演に入る。 ○実習 実際参加者に、生地を焼き、クリームを立て、クレープを作っていただく(正味1時間)。 ○反省会 参加者全員調理室中央のテーブルに集まり、自作品を堪能する。焼き加減や、トッピングの種類・分量などを分析した。	

成 果 ・ 今回の料理教室は、参加者が自ら学ぶ意識をたかめていただこうと、使用する機器(ハンドミキサー)や、基本となる食材(小麦粉・卵・生クリーム原料)等を持参していただいた。またクレープを、どの家庭にもあるフライパンで作る簡単さを用いたことにより、参加者に柔軟さが増し、創作意欲がおこり、本来の目的である「準備から後かたづけまですべて1人でやること」に結びついたことと思います。

メニューも定番のバナナやチョコといった甘味系に加え、レタス+ツナといった総菜系を取り入れたことが好評であった。

課 題 ・ 教室に取り入れるメニューや開催時期、告知チラシデザインからタイミングに至るまで、教室会場のキャパシティー等も考慮し、包括的な企画が必要である。

リピーターの心を持っていただくために、簡単なメニューがよいのか、手の込んだ魅力的な企画なのかを検討する必要がある。

問合せ先 朝日村教育委員会 教育課(朝日村総合文化会館内) 中山晴剛 TEL0254-72-6700