

全国学校給食甲子園10周年記念ワークショップ

つくってみよう！学校給食メニュー ～食育もいっしょに学んだよ～

10周年記念ワークショップは、2015年7月22日(水)・23日(木)、「つくってみよう！学校給食メニュー ～食育もいっしょに学んだよ～」をタイトルに、東京・銀座の東京ガスのスタジオ・プラスジー・ギンザで開催しました。

小学生の児童が日頃学校で食べている給食を実際に親子でつくってみようという企画で、クッキングを楽しみながら学校給食に対する理解を深めてもらうのが目的でした。

学校給食甲子園は、調理のコンテストだけではなく、学校給食を通じて食育を学ぶことを啓発していくことも目指しています。ワークショップは、その一環として開催されました。



選ばれた48人の親子が調理に取り組む



白井ひで子先生と佐藤秀さんのコンビの解説で早速、調理に取り組みました。

小学生とその保護者108組が全国から応募してきましたが、抽選の結果、計24組48名の親子が選ばれました。参加者のうち女の子と男の子の比率は約7対5で思った以上に男の子の参加が多く、父親と子どものペアも一組おりました。

講師は、小平市立小平第六小学校の栄養教諭白井ひで子先生と調理員の佐藤秀さんのコンビです。東京ガスの杉山智美さんがこれから使用するガスコンロ「ピピッとコンロ」について説明してくれました。温度調節機能や自動でご飯を炊いてくれる「自動炊飯機能」など、ボタンを押すだけでいろいろやってくれる最新鋭のガスコンロには感心しました。



猫の手で包丁さばきの子どもたち

白井先生が解説し、調理員の佐藤さんが実際に料理を作っせて見せてくれます。「包丁で切るときは、反対の手は必ず猫の手ですよ」と子どもたちに分かりやすく説明しながら調理を進めます。

また、白井先生から「給食では原則、総ての食材を加熱処理します。ですからサラダに使うきゅうりやきゃべつもお湯でさっとゆがきます。ドレッシングも加熱しますよ」という給食ならではの調理法を紹介すると、保護者の皆さんから「えーっ」という驚きの声があがりました。

「でも、加熱処理することで嵩も低くなりたくさん野菜が食べられますし、ドレッシングもなじみやすくなりますよ」との説明を聞いて納得です。2組の親子が1台の調理台を使用して、お互いに協力したり、役割分担をしながら、4人分の給食を約50分かけてつくりました。子どもたちはデモで教えてもらった通り、真剣な面持ちでキーマカレーやサラダ用の野菜を切っています。

ちなみに高学年はなすやたまねぎなどほとんどの野菜を自分たちで切りましたが、低学年はズッキーニやきゅうりのみで他の野菜はあらかじめ切ったものを使用しました。背が低くて調理台に届かない子にはステップ台を用意しました。このように子どもにも配慮したスタジオに感心しました。設備が整っていると無駄な動きがなくなり、調理は予定通りにすすんでいきます。



出来上がった料理の試食です。大きな声で「いただきます!」と挨拶。親子で作った給食をカメラに収める子どもや一目散に食べ始める子どもなど、皆、自分たちの出来栄に満足した様子です。「おいしい」「おいしいですね」という声が調理室に飛び交います。なかには「学校の給食よりおいしい」という子どもがいたり、「今までズッキーニやなすは嫌いで残していた子どもが今日は完食ですね」と驚いている保護者もいたり、今日はいろいろ新しい発見があったようです。

食育の授業があるのも、学校給食ならではのワークショップです。「これなあに?」というクイズ形式で野菜の断面を次々にスクリーンに映しながら、白井先生が子どもたちにたずねます。高学年にはやや難しい問題、低学年には比較的やさしい問題を用意してくれています。「ハイ」「ハイ」といっせいに手をあげながら、「トマト」「きゅうり」「かぼちゃ」と子どもたちは元気に答えます。なかには大人でも分からない問題を見事に答えた低学年の男の子もいて、「君は野菜博士だね」と白井先生も感心していました。

最後に長島美保子・全国学校給食甲子園実行委員(7月22日)から「学校給食への関心がますます深まることを願っています」、また銭谷真美・同実行委員長(同23日)からは「教育には知育・体育・徳育、それにプラスして食育が大切です」とそれぞれ閉会挨拶があり、2日間に渡って行われた「親子でつくる学校給食ワークショップ」は無事終了しました。

夏休みの2日間のワークショップでしたが、子どもたちにとっては楽しい体験になったようです。これからも食育推進のイベントとして発展させたいと思います。