



2022年12月10日(土) 会場：横浜市技能文化会館 6階料理研修室



# 給食人気メニュー **チリコンカーン** を作ろう！ 親子料理教室 開催しました

大

毎回 人気の親子料理教室です。今回の応募総数は **240** 通！厳選なる抽選を行い、午前・午後合わせて16組32名の親子にご参加いただきました。

【献立：チリコンカーン・じゃがいものソテー・りんごゼリー（下線を実習）・トルティーヤ・麦茶】

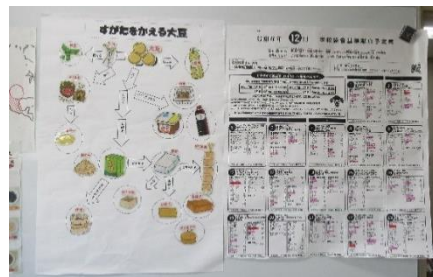
## 1 講話；だいずの話



講師には、長年にわたり栄養教諭として学校で指導にあたられ、現在もご活躍されている仙田京子先生をお迎えしました。仙田先生には、チリコンカーンの話を入り口に、だいずの歴史や栄養、学校給食のだいずのメニュー、また、3年生の国語の教材「すがたをかえる大豆」に関連した話など、幅広い内容をとってもわかりやすく教えていただきました。

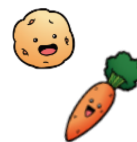


「だいずは畑のお肉と言われている」仙田京子先生



## 2 作り方の説明

財団職員より、調理の説明を行いました。



使用する野菜は横浜市内産野菜を用意しました。  
よこはま学校食育財団では地産地消の取り組みを行っています。



3 いよいよ調理開始です！

午前の部の皆さん



参加者の皆さんの感想

とてもおいしそうにできた。  
ランラン楽しかった。



学校の給食とまったく同じ物が作れてうれしかったし  
だいすについていろいろ学べた。



親子で協力して頑張っています



だいすのことがわかった。



子どもと久しぶりにイベントに参加でき楽しかった。



## 午後の部の皆さん

子どもが家で話題にするチリコンカーンが気になっていたの、嬉しいです。

参加者の皆さんの感想

野菜を切るのが楽しかった。

いつもは子どもと料理を作ったりする時間がないので今日は共々たのしい時間でした。

自分で料理して食べることが楽しい。

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、喫食は行わず、出来上がった料理は持ち帰りました。

実習した料理のお味はいかがでしたか。  
ご参加いただいた皆様、ありがとうございました。  
また、応募くださった多くの皆様に、改めてお礼申し上げます。

ありがとう  
ございました

