



# チリコンカーンを作ろう



内容：食育（だいずの話）・調理実習・試食

実施献立：チリコンカーン・野菜サラダ・ターメリックライス・りんごゼリー



## 食育講話『だいずの話』



・だいずの歴史や栄養の話などを分かりやすく、楽しみながら学びました。

・地産地消推進のため、キャベツ・きゅうり・ピーマン・たまねぎ・にんじんは横浜市内産の野菜を使用しました。

## 調理説明・市内産野菜の使用



## 調理実習の様子





いただきます！



みんなの感想（抜粋）

・自分が好きなチリコンカーンが家でも作れるようになってうれしいです。こんど、お父さんにも作ってあげたいと思います。

・お家でも、作りたかったです。ありがとうございました。とてもおいしかったです。分かりやすく、楽しい会でした。ありがとうございました。

・子供は包丁が、ほぼ初めてだったので、むずかしかったと言っていますが、楽しめたようで大変、有意義な体験でした。ありがとうございました。

・キャベツの切り方（千切り）を初めてしたので、楽しく覚えられました。

・子供が大好きなチリコンカーンを一緒に作れて、とても楽しかったです。

・野菜を切ったり、鍋を混ぜたりしたのが楽しかったです。

・とても楽しくおいしく安全にできた。分かりやすかった。