

◎ テーブルマークと板橋区の小学校がメニュー発表会を実施 時短や栄養バランスにこだわったメニューを子どもたちが考案

テーブルマークと板橋区立赤塚小学校は12日、同校にて「小学6年生が自分たちで作る“時短でおいしい！見た目や栄養バランスにもこだわった”メニュー発表会」を実施した。同会では6年生の児童たちが、時短・おいしさ・見た目・栄養バランスの4つにこだわったメニューをプレゼンテーション形式で発表。発表後、同社社員が評価者としてフィードバックを行い、優秀チームを選定した。

同会は、同校教員の南野秀人氏によって発案。同氏は「本校は企業連携に注力しているが、テーブルマーク様とは初の試み。家庭では得られない体験の一つとして、子どもたちの学びの気付きや広がりにつながれば」と語った。

テーブルマークからは、マーケティング戦略部の小島汐里氏、BEYOND FREE 推進室の松崎聖也氏、商品開発部の児玉梨佳氏、経営企画部の坪内佳奈氏が評価者として参加。それぞれの立場から子どもたちにフィードバックを行った。

発表会の開催に先立ち、テーブルマークは10月3日、同校の6年生を対象に、同社の概要や栄養バランスの良い食事のメリット、食の安全を伝える授業を行った。

これら授業で学んだことや調理実習の経験を生かし、子どもたち自らメニューを考案。メニューにはテーブルマークが提供した冷凍うどんとパックごはんのいずれかを使用しているという。

はじめに、イベント前に選ばれた代表3チームが発表を行った。

B班代表は、お母さんのお悩み相談を題材として、さつまいもを使用したレシピを紹介。

C班代表は、ポテトサラダや野菜炒めの作り方に加え、時短方法や栄養バランスについて動画配信風に説明した。

A班代表は、栄養バランスのとれた食事で炭水化物の怪獣を倒すという寸劇調の発表を行った。

その後はA～Dの4ブロックに分かれ、メニ



ュー発表およびフィードバックを実施。店員に扮してメニューを紹介するチームや、クイズを出題し挙手してもらうチームなど、それぞれが独自性を発揮した発表を行った。

各ブロックの優秀チームのメニューは▽A班：おにぎり・きのこほうれん草の炒めもの・卵焼き・わかめと大根のみそ汁▽B班：ジャーマンポテト、ナムルごはん▽C班：3色うどん・青菜のおひたし▽D班：ベーコン巻き・卵スープ。

優秀チームは、栄養バランスや彩りの良さに加え、火が通りやすい食材を選ぶところからこだわっていた点、各国の料理を味わえるメニュー構成になっている点、片付けまで考慮された時短メニューとなっていた点、1人だけでなく2人で調理する際の時短パターンを考慮している点などがそれぞれ評価された。

同会の感想について、児童たちは「調理実習では決められているメニューを作ることが多いので、自分でメニューを考えることができ楽しかった」「家で料理を手伝っている時は、栄養バランスや見た目について自分で考えたことがなかった。今回、作りやすさや、他の班と被らないようにといったことを考えながらメニューを考えるのはあまり経験したことがなく、とても面白かった」など思い思いに述べた。

会の終了後、テーブルマークから同社キャラクターのシールが児童たちに贈られた。