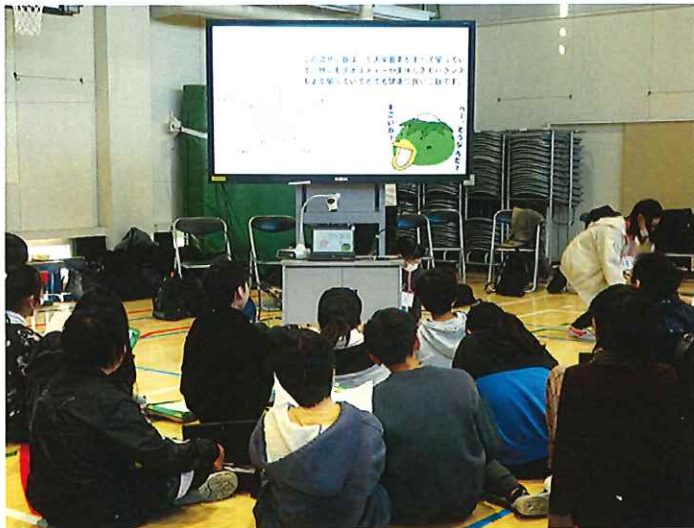


テーブルマークと赤塚小、小6に食育授業 時短献立を児童考案

冷凍食品 セミナー・催し 2024.12.27 12873号 09面



児童たちは企業コラボを通して「自分事」として食を学んだ



調理法だけでなく、栄養バランスやその効果についても発表した

テーブルマークと東京都板橋区立赤塚小学校は12日、食育施策の一環として、同校の6年生約100人を対象にした「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。同社が事前に行った栄養に関する導入授業を踏まえ、児童らが自身で献立を作成。実際に調理した料理についての工夫や気付きを発表した。

10月3日の導入授業では、同社社員が栄養バランスや時短につながる冷凍食品の概要や特徴などについて、クイズを交えて説明した。

その後、同社のパックご飯か「カトキチさぬきうどん」を用いた「時短でおいしい！見た目や栄養バランスにもこだわった」献立を各グループで作成し、その中から2品を選んで調理実習を行った。

各グループは4ブースに分かれ、自ら作成したパワーポイント資料を用いながら、戦隊ものやWeb動画風など、工夫を凝らした演出で発表した。

評価基準は（1）栄養バランス（2）見た目（3）おいしさ（4）時短-の4点。各ブースに同社社員が評価員として参加し、講評を行った。

すべての発表後、各ブース内から優秀チームを1組ずつ発表した。選出されたメニューは「3食うどんと青菜のおひたし」「ジャーマンポテトとナムルごはん」など。「時短の中に、調理時間だけでなく片付け終わるまでを含めている点」や「評価基準を満たし、かつ各国の料理を楽しめる点」などが高評価だった。

児童からは「いつもは決められた調理実習だけど、一からレシピを考えることができて楽しかった」「冷凍食品はまだ調理に慣れない私にとって、心強い味方だと分かった」などと感想が挙がった。

参加児童には、同社の「カトキチさぬきうどん」の公式キャラクター「コシノツヨシ」くんシールがプレゼントされた。

伊藤敬経営企画部企画チームチームリーダーは「すでに子ども向けの活動を行っているが、学校では授業というかたちでしっかり接点を持てると感じた。今後もこうした活動を広めるとともに、災害支援や青少年育成の取り組みも継続的に実施していく」と今後の展望を語った。（大村まい）