

～子供たちが主人公の「食育」子供の自信を育てたい～ 『発芽と大豆』と旬野菜の美味しさを体感

神戸市東灘区と共催：マルヤナギ キッチンチャレンジ

煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社小倉屋柳本（本社：神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、地元行政の食育推進活動に様々な形で参加しています。その活動として恒例になっている「マルヤナギ キッチンチャレンジ」（マルヤナギと神戸市東灘区との共催）を、今回は「発芽と大豆」そして旬野菜に関心を持ってもらう機会として、開催いたします。

【概要】

- ・日 時 2012 年 3 月 29 日（金）10：00～13：00
- ・場 所 ㈱小倉屋柳本 本社 1 階 キッチンスタジオ
- ・対 象 5 歳～小学生 3 年生
- ・定 員 10 人（東灘区広報誌で募集）
- ・メニュー 蒸し大豆の手まり寿司・あさりのお吸い物
・蒸し黒豆のわらび餅・サラダ ※変更有

【テーマ】お勉強時間と調理時間の 2 部構成で実施します。

『「発芽と大豆」について知ろう！』

【お勉強内容・目的】

＜「発芽」？「大豆」ってどんなもの？＞

だんだんと暖くなるこの春の芽が出る季節。種から『発芽』すると言われますが、発芽するということは、どんなことなのか、子供たちに実際に大豆の発芽を見てもらい、実感してもらいます。また、大豆がどんなものに加工されて食べているのか、日々の生活の中にもある大豆製品を知ってもらいます。

＜調理内容＞

上記メニューを子どもたちが、出来るだけ自分たちで料理をします。事前のお勉強で学んだ「大豆食品（加工品）」や「春が旬の食材」を使い、その美味しさを体感し、自分たちで作ることにより自信を育てていきます。

【マルヤナギキッチンチャレンジの方針】

当社が実施する体験型食育料理教室「マルヤナギ キッチンチャレンジ」は、食材の知識や料理の技術を教えるだけの料理教室ではなく、食を通じて子どもたちが自分に自信をつけることが出来る食育料理教室を目指しています。

大人は見守ることに徹し、小さな子どもでも出来る限り一人で包丁をもって料理を作り、自分のことは自分で決め、自分の足で歩いていけるたくましい心身共に健康な人に育てていただきたいと願っています。



↑だしについてのお勉強の様子



← 自分たちで挑戦！

※昨年の様子