

事例

子供たちに対する調理師による「つくる」ことを通じた食育の推進

内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会

全日本司厨士協会総本部では、一般社団法人ニュートリション運動推進会議子どもの健康づくり委員会と共催し、東京都荒川区の小学校5年生148名を対象に、会長及び副会長による特別講演会と東京地方本部の協力により4クラス同時の体験授業を行いました。

東京地方本部では、東京都豊島区の勤労福祉会館にて東日本大震災の影響で豊島区に避難されている被災者の方々に昼食会「第6回としま地域交流のつどい」を開催しました。

関東総合地方本部では、千葉県富津市にて小学校6年生46名を対象に、シェフ17名が参加し、砂糖を使わないデザート料理の料理体験を行いました。メニューはフルーツポンチです。スイカ、梨、キウイフルーツの甘さとミネラルウォーター、メープルシロップを使用しました。生徒は興味津々で、我先にと調理をしたがる姿勢が印象的でした。

北関東地方本部では、昭和45（1970）年から続く高崎市の児童養護施設への慰問活動を行い、クリスマスの食事会を通して食事の素晴らしさを伝えています。

また、西日本地方本部では、熊本市の保育園で園児108名分の料理を提供し、シェフと一緒にバター作り体験やケーキのデコレーション体験を行いました。料理を作る人や生産者への感謝の気持ちを忘れずに「ありがとう」「いただきます」をきちんと言いましょうとシェフから園児に話をするみんな一生懸命聞いていました。



クッキングデモンストレーションの様子



千葉県富津市の小学校での砂糖を使わないデザート作り体験授業

第4節 情報の発信

日本の食文化について解説したガイドブックの作成及び配布や、「日本全国こども郷土料理サミット」の開催など、日本食文化の理解醸成を推進しました。

さらに、国産農林水産物の消費拡大に向けた優良な取組を顕彰する「フード・アクション・ニッポン アワード」において、地域の食文化を保護し継承していく取組や食文化を活用して地域の活性化を促している取組等を表彰しました。