



健康づくりサポーター活動報告書

団体名	子ども料理教室・キッズキッチン
講習会名 (テーマ)	魚介いっぱいのお料理は！
と き	令和5年2月18日(土曜日) ①10:00～ 令和5年2月19日(日曜日) ②10:00～ ③13:00～
会 場	南麻布一丁目
参加者数	① 3名 ② 8名 ③ 5名
内容報告	<p>(1)内容の説明 いろいろな魚介類(えび、いか、あさりなど)の名称や構造を知る。</p> <p>(2)講習と感想 献立: パエリヤ、キャロットラペ、コーンと卵のスープ 作り方をひとつずつ説明し、できあがりまで見せる。各テーブルに分かれて子どもがすべての作業をスタッフのサポートで作りあげます。 各自で食べられる量を盛り付け、配膳します。その後感染防止をしながら「いただきます」の声で食べます。 いか1杯を解体して、体の成り立ちを見せると驚きの声が上がりました。</p> <p>(3)受講者の質問等 通常のフライパンで、簡単にパエリヤができおいしく食べられたとの声がありました。</p> <p>(4)良かった事、反省点 コロナ感染状況をみながらの一年間でしたが、最終月に実施できて良かったです。継続で行っている教室のため、自分自身で料理をどのようにするかとか食材がどのようにできてくるとかを学んでいます。 2023年度(令和5年度)のチラシを添付いたします。</p>
活動風景 (写真を添付)	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>魚介いっぱいのお料理</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>魚介類のいろいろ</p> </div> </div>
問い合わせ先 (連絡先)	子ども料理教室・キッズキッチン 問い合わせ: 担当大場満枝 E-mail tanppo-himawari.dande-sun.2009@ac.auone-net.jp