

令和5年度「プロから学ぶ食育教室」実施報告書

1 目的

地域や家庭における食文化を次世代に継承していくため、県・市内農産物を使った料理や太巻き寿司等食文化に触れる講習会「プロから学ぶ食育教室」を実施する。地域で受け継がれてきた食文化を通じて地域への愛着を深め、家庭での食事においても県・市内産農作物を取り入れ、家族・知人に伝達することで日本の食文化のすばらしさを広める。

2 実施概要

各区保健福祉センター（緑区はあすみが丘プラザ）にて、食文化や太巻き寿司の作り方について、講話やデモンストレーション、調理実習を通して学ぶ。地元農産物や、食文化等について考えるきっかけとなる場を作り、参加者には食育に関するアンケート調査を実施した。

3 会場および日程、参加者数

会場	日程	参加者数 (小学生とその保護者)
中央保健福祉センター	8月22日（火）	7組 19人
花見川保健福祉センター	8月21日（月）	9組 19人
稲毛保健福祉センター	7月28日（金）	7組 15人
若葉保健福祉センター	8月3日（木）	4組 9人
あすみが丘プラザ	8月4日（金）	12組 25人
美浜保健福祉センター	8月10日（木）	9組 19人

4 実施内容

- ① 食文化の講義
- ② 太巻き寿司（中級編/あげは蝶）のデモンストレーション
- ③ 太巻き寿司（初級編/桃の花）のデモンストレーション
- ④ 太巻き寿司の調理実習（桃の花）
- ⑤ 試食
- ⑥ 健康に関するミニ講話
- ⑦ アンケート記入

5 教室の様子



6 食育に関するアンケート調査結果

Q プロから学ぶ食育教室に参加し、産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選んでいきたいと思いませんか。

A はい・・・100% いいえ・・・0% 無回答・・・0%

Q プロから学ぶ食育教室に参加し、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法などを伝えていきたいと思いませんか。

A はい・・・100% いいえ・・・0% 無回答・・・0%

7 参加者の感想

・初めて太巻き寿司を作りましたが、とても分かりやすく教えていただき、楽しく参加できました。以前から千葉の太巻き寿司に興味があったので、今回「子どもと一緒に」という形でやらせてもらったのが嬉しかったです。ありがとうございました。おいしかったです。おうちでも作ってみたいです。

・本日はありがとうございました。親子でとても楽しく参加させていただきました。子供がとても真剣に話を聞き勉強になりました。