「キッズ・キッチン MORE」参加者募集

幼児の料理教室「キッズ・キッチン」は、一般的な子ども料理教室とは異なり、**「料理を学ぶのではなく、料理で学ぶ」**がコンセプトの教育プログラムです。

本物の包丁や火の管理も含めた料理全般を幼児が主役になって行い、食に関する幅広い知識や技術は勿論、「達成感」「満足感」「協調性」「自立心・自律心」等の獲得、さらに、魚を料理することで「食べることは命をいただくこと」の体得など、心の教育を重要視しています。

そしてこの度、園単位で参加していただく「キッズ・キッチン基礎編」とは別に、個人でご応募いただく「キッズ・キッチン MORE」を開催することとなりましたので、下記の通りご案内いたします。

「キッズ・キッチン MORE」は、「キッズ・キッチン基礎編」と何が違うの？

- 少人数制　　定員は８名で、スタッフは参加者一人一人とじっくり向き合います。
- ３回連続実施　　１週間の間隔で、３回の体験を積み重ねます。
- 魅力ある教材　　新鮮な旬の食材や子ども専用の調理器具の他、「野菜カード」やスライド等、工夫された教材を使い、食材の育ち方や食文化などを幅広く学びます。
- 道具の貸し出し　　希望者には調理器具を貸し出しし、家庭での反復学習を応援します。

「キッズ・キッチン MORE」実施について

日　　時　　１回目　３月　４日　（土）　１０：００～１３：００
　　２回目　３月１２日　（日）　１０：００～１３：００
　　３回目　３月１９日　（日）　１０：００～１３：００
　　※原則３回ともの参加です。
　　※各回の詳しい内容は次ページをご覧ください。

場　　所　　御食国若狭おばま食文化館　キッチンスタジオ（福井県小浜市川崎３丁目４番）

対象年齢　　市内の年長児　定員８名

応募期間　　**２月６日（月）～２月１７日（金）の期間に、下記までお電話にてお申し込みください。**
　　※応募多数の場合は抽選

参 加 費　　１回　２千円（３回合計６千円）

そ の 他　　・保護者の方のご見学は自由です。
　　・新型コロナウィルス感染拡大の状況により、延期や中止をする場合があります。

≪参　考≫　「キッズ・キッチン」３つのパターン

①基礎編　　市内全園年長児対象
　　５月～９月ごろまで各園順番で実施
②拡大編　　個人参加　　令和５年度の開催は未定
③MORE　　個人参加　　年度内２クール実施予定

◆問い合わせ＆応募宛先

御食国若狭おばま食文化館（福井県小浜市川崎３丁目４番）
TEL：0770-53-1000（9:00～18:00　但し水曜日は休館）
FAX　0770-53-1036
Email:syoku-machi@city.obama.lg.jp

各回の内容

※内容は変更になる場合があります。

１回目　３月　４日（土）
１０:００～１３：００
・身支度　・自己紹介
・米と野菜の知識
・炊飯
・出汁とは
・料理の道具
・包丁と火　安全ルール
・いろいろな切り方
・卵の割り方

【献　立】
ごはん
具だくさんお味噌汁
卵焼き
・配膳
・箸使い
・お茶碗洗い
・ふりかえり

２回目　３月　１２日（日）
１０:００～１３：００
・身支度
・海の生き物　知識
・魚のからだ研究
・料理の道具
・魚のさばき方

【献　立】
いわしのかば焼き丼
青菜とふわふわ卵のお吸い物
・配膳
・「いただきます」と
「ごちそうさま」の意味
・金子みすゞ「大漁」
・お茶碗洗い
・ふりかえり

３回目　３月　１９日（日）
１０:００～１３：００
・身支度
・日本の行事食
・縁起物の意味
・誰かのために作る
願いを込めて作る

【献　立】
巻き寿司
アサリのお吸い物
手づくり豆腐
・配膳
・ゲストへのおもてなし
・お茶碗洗い
・ふりかえり
・修了メダル

※プロセスを大切にするため、各回とも献立はあえてシンプルにしています。

保護者の声（これまでの「キッズ・キッチン」参加者アンケートより）

・家に帰って「今日は子どもだけでご飯作った」と自慢していました。とても達成感があったようです。
・新鮮な驚きがたくさんあり、刺激になりました。子どもに怪我をさせないコツや工夫をこっそり教えてほしいです。
・何でも大人の「指示待ち」をする子でしたが、自分からやりだすようになりました。
・登校を嫌がり休みがちでしたが、キッズ・キッチンに参加して自信が持て、登校できるようになりました。
・ひとりでできたことで自信をつけ、夕食を家族に自慢して作りました。親の方も「手を出さずに見守ること、信じて出来たらほめること」の大切さを学びました。
・みんなと一緒だと普段は嫌がること（魚を触るなど）にも挑戦しようという姿勢が見られ、成長に繋がると思いました。
・里芋の胡麻和えが面白かったようで、家で「お母さんは何もしないで」と言って３回も作ってくれました。
・いろいろなことに興味を持つようになって、「これは何？」「これはどうやって作った？」など、よく質問するようになりました。
・食卓で、魚や野菜の名前を教えてくれるようになりました。魚の鼻の穴の数や耳の話もしてくれました。
・「包丁お休みの場所」を私（母親）に注意するようになりました（笑）　（「包丁お休みの場所」は安全ルールのひとつ）
・以前から評判を聞いていましたが、想像以上に素晴らしい活動で、心から感動しました。
１回の体験でも、「自分はあんな事、こんな事ができた。自分はすごいんだ。」と自信をつけたようです。
・私（母親）が料理していると、自然に「ぼく手伝おうか？」と言ってくれるようになり、涙が出てきそうになりました。
・子どもは勿論ですが、「口出しせずに見守る」という私（母親）の経験に、とても意味がありました。
・チャレンジがたくさん詰まった教室で、小さいながらも「ぼくは頑張った」という気持ちを自分でも感じているようです。
・「なんかやることあったら言って。ぼくもやるから。」と自分から言ってくれるようになりました。

外部評価の一例

・「地域に根差した食育コンクール」特別賞（農林水産省外郭団体２００３）
・「毎日・地方大臣賞」奨励賞（毎日新聞社２００６）　他
・NHK「きょうの料理プラス」、NHK Ｅテレ「すくすく子育て」、NHK Ｅテレ「福祉ネットワーク」等で特集番組として放送
・２０１５ミラノ国際博覧会出展　日本館にてイタリア在住の子どもを対象にキッズ・キッチンを実施した他、
半年間の会期中、日本の優良食育事業として外国語で紹介