

(注意) A4サイズ・横書き

<活動の様子>

①対面・説明



②調理開始



③お茶碗につき分けて



④試食開始



『久米っ子わくわくクッキング』メニュー



- ・おもぶりごはん
- ・^{むぎみそ}麦味噌のみそ汁
- ・みかんゼリー

事業名 久米っ子わくわくクッキング

<目的>

栄養士を目指している学生たちが小学生にできることは何か？についてみんなで意見を出し合い、夏休みに松山市の郷土料理と一緒に作ったら良いのではないかと考え、次の3つを目的として企画しました。

- ①栄養バランスを考えた郷土料理と一緒に作って食べることにより、自分や友人・家族の健康に関心を持ち、思いやりを持って正しく行動できる子どもたちが増えること
- ②孤食の子どもたちに簡単な料理を自分で作れるようになってもらい、食の楽しさを感じてもらうこと
- ③郷土料理作りを通して、松山市で暮らし続けたいと考える子どもたちが増えること

<事業内容>

久米小学校児童クラブと連携して、久米公民館において松山市の郷土料理「おもぶりごはん、みそ汁（麦味噌）、みかんゼリー」を小学生と一緒に作りました。8月20日（月）1回目は小学校4～6年生28名、8月22日（水）2回目は小学校3年生34名が参加して、初めて包丁を持つという子どももいましたが、大学生が上手に教えながら、楽しく美味しい時間を過ごしました。

<市民の参画や他団体との連携>

松山市鷹子町にある久米公民館では2016年7月14日から久米地区孤食対策事業の一環として久米ふれあいタウンづくり協議会が主催して「ふれあい食堂」の運営を開始し、食物栄養学科の学生は第一回目から調理ボランティアスタッフとして参加しており、私たちが3代目です。

<市民に対するPR>

「ふれあい食堂」調理ボランティアに参加させていただいて、地元の小学生や中学生、お年寄りなど幅広い年代の人達と会話をしながら食事することで、家族ではないけれど誰かと食事をするのが楽しいと感じることができました。※「食は人をつなぐ」