


市民協働推進課 近江町交流プラザ②

テーマ 及び目的	金沢こども料理塾上級コースⅠ（基礎受講後フォローアップコース） 年４回（夏季２回・冬季２回）
対象及び 参加人数	金沢こども料理塾基礎コース修了者で上級コースを希望する児童 ８月７日１２名 ９月１０日１４名 １月８日９名 １月２２日８名
実施日	夏季：令和４年８月７日 ９月１０日 冬季：令和５年１月８日 １月２２日
実施主体	近江町交流プラザ
会場	近江町交流プラザ ３階 キッチンスタジオ
スタッフ	近江町交流プラザ 管理栄養士 金沢こども料理塾サポーター
内容等	<p>基礎コースを修了後、上級コースを希望する児童を対象に、季節の食材を使った洋風メニューと和風メニューの料理教室を実施している。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>夏季：夏野菜のスパゲティミートソース、お月見スープ 冬季：ブリの照り焼き、卵の花の炒り煮、甘エビの具足煮</p>
成果	パスタの茹で方、ミートソースの作り方、白玉団子の作り方など、基礎コース以外のメニューを調理することが目的なので、児童全員がほぼすべての調理工程を体験できるよう配慮してサポートした。
今後の課題 感想等	食文化応用発展コースで専門講師に学ぶ前のフォローアップコースは、基礎を振り返る大切な教室になるので、家庭で作る料理を取り入れて実施している。この教室では、ゆっくりと時間をかけて調理に取り組むことができるので、児童の楽しい体験の場となっている。