



市民協働推進課 近江町交流プラザ③

テーマ 及び目的	金沢こども料理塾上級コースⅡ（食文化応用発展コース） 年3回 専門講師を招いて本格的な料理を学ぶ
対象及び 参加人数	金沢こども料理塾上級コースⅠ（フォローアップコース）で夏季1回、冬季1回を修了した児童 ①4月16日11名 ②4月24日13名 ③9月25日 8名
実 施 日	令和4年4月16日、24日 9月25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>講師 4月16日 旬彩和食「口福」店主 中里 知 氏 4月24日 加藤キッチンスタジオ代表 加藤重和 氏 9月25日 食プランナー野菜ソムリエプロ つぐま たかこ 氏</p> <p>季節の食材や地元食材を使った料理を講師とともに調理し、上級の調理技術や食材の特徴などについて学ぶ。 児童一人ひとりがレシピを手に確認しながら、講師のデモンストレーションを見て、協力しながら調理を仕上げる。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
成 果	プロから直接、調理技術を学び、食材についての知識もより深くなった。 基礎コースよりレベルアップした料理をたくさん知ることができた。
今後の課題 感想 等	食文化応用発展コースを修了後には、金沢食育キッズマイスターとして認定されるので、家庭や地域で食に関する知識や料理を広めてほしい。