

II

教育活動

教育学専攻・児童学科プロジェクトへの参画 ～京都幼稚園対象の親子料理教室～

平成30年度学長採択型課題解決プロジェクト「教育学専攻・児童学科と京都幼稚園との教育研究連携」では、京都幼稚園の親子活動を教育学専攻の学生が支援し、双方が学ぶことを目的とした事業が行われている。その事業のひとつとして、料理を通してドイツの食文化を学ぶことを目的に、栄養クリニックで親子料理教室を開催した。

- 主催：教育学専攻（教育学教授 表 真美）
- 協力：京都幼稚園主事深澤素子、教育学科学生3回生 4名
- 共催：栄養クリニック
- 日時：平成31年1月16日（水）11：30～15：00
- 場所：栄養クリニック 調理室
- 講座：京都幼稚園対象の親子料理教室「ドイツの食文化、ドイツのおうちごはん・軽食」
- 講師：ドイツの食文化（本学文学部外国語準学科准教授 土井ギーゼラ）、ドイツ料理の調理実習（副栄養クリニック長 木戸詔子）
- 受講生：京都幼稚園親子12組

土井ギーゼラ准教授より、ドイツの食文化について食材や食卓での挨拶などドイツ語を交えてお話があった。その後、副栄養クリニック長木戸詔子より、調理台・器具の使い方、手の洗い方を説明し、実習に入った。献立はドイツの家庭で一般的によく用いられるものを使い、簡単で食材の味が味わえて、栄養バランスのよい献立で、食育の推進につなげられる工夫をした。

ドイツ風・具たくさんスープ ベーコン、ソーセージ、鶏胸肉、じゃが芋、にんじん、セロリ、玉ねぎ、キャベツ、ブロッコリーを使い、じっくり煮込んだ彩りのよい、素材のやさしい味を味わえるスープ。

じゃがいものパンケーキ じゃが芋をフードプロセッサーにかけ、卵と少量の塩を加えた生地をホットプレートでカリッと香ばしく焼いたパンケーキに、電子レンジを使った簡単な手づくりのリンゴジャムを添え、ミニトマトとベビーリーフを飾った。

●感想：

園児の感想：皆と一緒に作れて楽しかった。自分でたくさんの野菜を切り、食べることができて楽しかった。料理が美味しかった。パンケーキを焼き裏返すところ

がよかった。また、やりたい。

お母さんの感想：家では時間に追われ子どもの相手できませんが、のんびりと、子どもがやりたい作業をやりただけでき、親も料理を教わることができ、とても楽しい時間を過ごすことができました。素材を生かした料理がとても美味しかった。大学のお姉さんと触れ合え、自分で野菜を切り作ったスープをいつも以上にたくさん食べていた姿が印象的で、子どもがとても楽しそうだった。野菜をあまり食べない娘が、今日は沢山食べていてびっくりしました。

学生の感想：子どもたちがいろいろと興味を示し、たくさんすることに挑戦でき、とても楽しそうでした。切るものが多く大変でしたが、子どもたちにできることが多く、お母さんと一緒にスムーズにできた。皆と一緒に美味しい料理を食べ、本当に楽しくてよかったです。

園児に「すごくよかった、少しよかった、普通、よくなかった」の4段階評価で、記入していただいたところ「すごくよかった」が100%であった。母親に「満足、やや満足、普通、やや不満、不満」の5段階評価で記入していただいたところ、回答された10名全員が満足であった。参加した学生に支援が「十分できた、一部できた、普通、一部できなかった、ほとんどできなかった」の5段階で自己評価していただいたところ「十分できた」1名、「一部できた」2名、「無回答」1名であった。（木戸詔子）

