

## 平成18年度「専修学校を活用した職業意識の啓発推進」成果報告書

事業名	食育講座リトルシェフ養成講座 ～未来の食文化を築くシェフ・パティシエをめざして～		
法人名	学校法人野又学園		
学校名	函館短期大学付設調理師専門学校		
代表者	理事長 野 又 肇	担当者 連絡先	下野 茂 TEL 0138-53-5572

### 1. 事業の概要

- (1) 調理師や製菓衛生師の仕事は、「食」と「人」とをつなぐ架け橋である。  
 (2) おいしくて栄養価が高く、しかも安全で衛生的な料理や菓子やパンを提供することで、人々の健康を維持し増進させている。  
 (3) この講座では、実際にプロの職人(調理師・製菓衛生師)から実技を教わりながら、調理師ならびに製菓衛生師という職業についての理解を深めさせ、未来の食文化を築く職人をめざす意識が高まるよう指導する。

### 2. 事業の評価に関する項目

#### ①目的・重点事項の達成状況

- (1) 全3回の本講座は、参加した児童並びに保護者の味覚チェックから始まり、管理栄養士による食育に関する講義と、プロの職人(調理師・製菓衛生師)が実技指導する実習を行った。  
 (2) 「食育入門」、「家庭の食育」、「食育でつくる健康的な心と体」のテーマの講義では、食育の重要性、家庭内の食育のあり方、食と健康について学ばせた。  
 (3) 実習は、「西洋料理」、「日本料理」、「洋菓子」を行い、できるだけ地元食材を利用して、西洋料理実習では「烏賊のジャガイモ詰め」、「豚フィレ肉のソテー」他1品を、日本料理実習では「烏賊と帆立の雲丹焼」、「鱈場蟹の黄身酢」、「沢煮椀」他2品、洋菓子実習では作業手順が比較的難しい洋菓子「洋梨のタルト」、「ポルポローネ」を実習した。参加した児童・保護者に調理や製菓の楽しさや厳しさや職人の持つ技術の素晴らしさを体験させることができた。

#### ②事業により得られた成果

- (1) この食育講座の実施により、参加した児童は子供の頃から味覚を養うことの大切さ、食材や栄養の知識を通して、健康的な「食のあり方」について考えることができた。  
 (2) プロ職人の実技指導により、調理や製菓の楽しさ、厳しさ、職人が持つ技術の素晴らしさを学ぶことができた。  
 (3) 児童は、食に携わる職業人で食の安全や食文化継承という社会的使命も合わせもつ調理師や製菓衛生師が如何に多岐にわたる見識と教養を身につけているかを多少なり理解することができ、合わせて食の大切さを理解した。  
 (4) 児童とともに参加した保護者は、食育の重要性、家庭内の食育のあり方、食と健康など家庭における食の大切さを改めて理解することができた。

#### ③今後の活用

この食育講座を小学生の児童だけではなく、中学生や高校生、できれば社会人をも対象として実施したい。

#### ④次年度以降における課題・展開

今年度の講座数は3回で、受講者数は児童20名、保護者20名で実施したが、受講対象者の幅を広げたりと講座回数と受講者数を増やす方向で検討していきたい。

### 3. 事業の実施に関する項目

#### ①職業体験講座、講演会の実施

(1)テーマ「食育講座リトルシェフ養成講座～未来の食文化を築くシェフ・パティシェをめざして～」  
児童および保護者からは好感もてるテーマであるとの意見をいただく。

(2)期間 10月21日、10月28日、11月11日

学校行事の関係上、10月から開催したが、食欲の秋との連動から特に受講者からの問題はなかった。

(3)受講者の属性・受講者数 小学4年から6年生までの児童・保護者、40名(延べ120名)

(4)場所 函館短期大学付設調理師専門学校

調理・製菓の専門学校であるので設備が整っていたので受講者にとっては便利であった。

(5)受講者の反応 親子で本格的にプロの職人から調理・製菓を直に学び、食育に関する講義を受け食に対する関心がこれまで以上に高まった。

#### ②その他

(1)毎講義の初めに必ず味覚チェックを行う。「食事を楽しくすると、よい子に育つ」のもとに家庭での食事の大切さを講義により訴えた。

(2)実習では精製塩とフランスの最高級岩塩と市販の塩を比較。次に高級な手づくりのバターと市販のバターとの比較。さらにプロがつくったマヨネーズと市販の品と食べ比べる。

(3)基本技術の大切さやおいしさの理由、素材に用いる食品の知識、栄養と体との関係、さらに衛生的で安全な調理・製菓のポイントを学んだ。

(4)この講座を受講することにより、食に携わる職業人である調理師や製菓衛生師が如何に多岐にわたる見識と教養を身につけているかを理解させることができ、合わせて食の大切さを理解させた。