

令和4年4月6日

なかよし学級「商品開発部」料理人になろう 実践編 ～わたしたちのメニューはどんな味？～

桜川小学校では、「本当の健康とは？」をテーマに、自然農法の地元野菜をメインにした食事を提供する地元のカフェ「camecame30(かめかめさんまる)」（大枝104-53）の上野シェフを講師に招き、学習を進めてきました。

今回、学習の集大成として、4月9日(土)の正午～午後2時、カフェ「camecame30」で、子どもたちの考えたメニューを上野シェフに試作してもらい、子供たちが食します。

※一度に入店する人数を制限するため、正午～午後1時、午後1時～午後2時の2部制

(1)目的

- ・食の成り立ちや流れを体験し、地域との交流を通して社会のしくみに興味をもつ
- ・自分たちで考えた献立を食べ、社会のしくみや食の成り立ちへの教養を深める

(2)これまでの学習(生活単元学習 7単位時間扱い)

- ①令和3年 9月30日 埼玉県は野菜の宝庫！ 埼玉県の野菜を知ろう
- ②令和3年10月18日 料理人の舌をつくろう 味覚向上体験
- ③令和3年10月21日 調理法を知ろう メニューの立て方を知ろう
- ④令和4年 3月 3日 考えた料理が商品になるまで 考えたメニューを合体させよう！

問い合わせ先

学校教育部 指導課

担当:榎本 内線4745