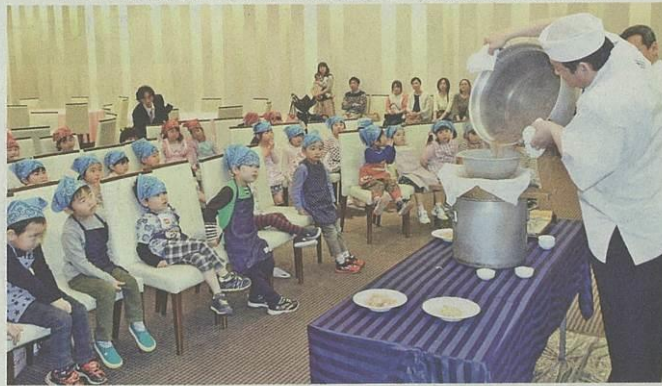


子どもたちの前でだし作りの実演をする湯木潤治さん(右)



好き嫌い克服できた？

料理の達人招き食育イベント

八戸市内で食文化の向上や振興を目的に活動する八戸日本料理業芽生会(野呂裕人会長)は18日、同市のきざん八戸で、子どもたちの好き嫌い克服を目指す食育イベントを開いた。参加した同市の八戸学院聖アンナ幼稚園の園児たちが、調理の実演や一流の料理人が作った野菜たっぷりの食事を楽しみ、「食」の大切さに触れた。



八戸

が講師を務めた。この日の献立は、炊き込みご飯、白身魚のしんじょスープ、フリッタータ、野菜の炊き合わせ、かぶのフランマンシェの野菜たっぷりの一汁三菜。調理を始めた湯木さんは、昆布とかつお節を実際に見せたり試食させたりしながら、だし作りを実演した。

香ばしい匂いが会場に漂い、園児たちは待ち切れない様子。料理が出来上がると、並んで受け取りテーブルに運んだ。子どもが苦手とする野菜もプロの手で食べやすく調理され、みんなでおいしそくに味わった。

押野菜奈ちゃん(4)は、ホウレンソウやタマネギが入ったフリッタータを完食し「全部食べたい」と満足げ。鳩実生子ちゃん(4)も「野菜もおいしかった」と笑顔だった。

(瀬戸麻理乃)

一汁三菜の献立を味わう園児