

## 子育て世代を対象にした料理教室に関する報告書

日時：平成29年3月18日（土）午前10時～午後1時

場所：マロニエ子育て支援センター 1階 児童プラザ ラッコ  
2階 食の創作室

参加人数：23名（父親6名、母親7名、子供9名、その他家族関係1名）

食育活動の一事業として、子育て支援センターと協同し、子育て世代を対象にした料理教室が開催されました。小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会のメンバーでもある「小田原さかな普及の会」の方を講師に、「アジ」を食材とした「アジのすり身入り根菜汁」とデザートに「黒糖豆乳プリン」を作りました。また、小田原新名物を目指す「北条一本ぬきカマス（通称：かます棒）」の骨抜き体験を行い、かます棒のフライを食べて頂きました。

始めに、「小田原さかな普及の会」の講師から「アジの捌き方（三枚おろし）」について、参加者に指導した後、カマスの骨抜きの体験も並行して行いました。

「小田原さかな普及の会」の講師が参加者に対して付き添っていただき、指導して頂きました。

当日は、参加者（父親、母親）7名が、真剣に料理作りに取り組みました。

参加者からは、「カマスの骨が抜きやすかった」、「骨を気にせず子どもでも食べやすい」等の感想がありました。

参加者の調理の様子（母親）



参加者の調理の様子（父親）



家族と食事の様子



料理教室の完成品



以上