

No.とプログラム名	No.50 朝食の重要性を学び、ホテルシェフと一緒に調理&試食を楽しもう！
実施日・回数	8月6日（火）10:30-12:30 14:00-16:00 計2回
会場	【中区】横浜市技能文化会館
参加児童数	32人
企業・団体等名	一般社団法人全日本司厨士協会 関東総合地方本部神奈川県本部
参加の目的 (150文字程度)	今回は「朝食の重要性」をテーマにいたしました。普段接する機会のないプロのシェフと共に学び、朝食が学校での学びや遊びへの影響があること、毎日朝食をとる重要性を実感してもらう。さらに子供たち自身でも能動的に考える機会を設けることを目的とし、調理することで食への興味を持てるよう、子どもたちの成長に少しでも貢献するため参加させていただきました

プログラム内容（子どもたちが体験したこと）

「朝食の重要性」座学

実際にみなとみらいのホテル(ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル
横浜ロイヤルパークホテル、横浜ベイホテル東急で提供している朝食メニュー
を調理・試食しました

当日の流れ

【1回目】

10:30-11:00 座学

11:00-12:30 調理実習 & 試食

【2回目】

14:00-14:30 座学

14:30-16:00 調理実習 & 試食



毎日どうしたら朝食をきちんと食べられるか
グループディスカッション



コーンスープを作っている様子

参加者アンケートより

・おなかいっぱいになれて楽しかったです。特にベーコンが美味しかったです。会う前はホテルのシェフの人は（怖い感じ）カリスマシェフの人ばかりだと思ってたけどみんな優しくて良かったです（小5）

・とても楽しく、あっという間に時間が過ぎてしまいました。
楽しい企画、ご準備をありがとうございました。シェフの方とお話ができる機会はないので、とても貴重な経験でした。このような経験が将来の選択肢を広げると思います。ご準備や運営が大変かとは思いますが、今後もあり続けてほしい企画だと思いました（保護者）

・朝食の講義を通して、栄養バランスについて意識するきっかけになったと思います。調理は安全を第一に、難しいことはサポートシェフがやってくれましたが、できそうな手順は子どもに平等に体験させてくださったので、とても楽しそうに取り組んでいました。苦手なトマトも食べていて、びっくりしました。コーンスープが美味しすぎて、作って欲しいといわれましたので挑戦したいと思います。ありがとうございました（保護者）

・小学6年生、思春期を迎えた娘は身だしなみばかりに気を取られて朝食時間を削る毎日です。日頃の親からの小言では効果がなく、今日のイベントを踏まえて朝食の重要性に目を向けてくれることに期待しています。母親個人としてはプロのアドバイスや未知の食材に触れられ、又、若いシェフ達の働く姿に長女を重ねて眩しく感じる時もあり、とても有意義な時間でした。ありがとうございました（保護者）

今日のイベントの最後に総料理長に言っていただいた言葉がとても嬉しかったです。これからも美味しいものを色々食べて、目も耳も舌も体全部を大切にしていきます。料理を手伝ってくださったシェフの方々もとても優しく楽しく作れました。今まで食べたフレンチトーストの中で一番おいしかったです。ありがとうございました（小6）

おいしい料理を作ることができて、子供の目が輝いていました。おいしい料理を食べることは大切だなと私自身も学びました。
子供も、シェフ達にたくさんのことを教えてもらい、貴重な体験となりました。気軽に質問できる雰囲気、質問にきちんと答えてくださったので嬉しかったです。子ども自身も、本格的な料理を実際に作って食べることで、自分でもおいしい料理が作れるということを実感でき、更に料理に興味が出たのではないかと思います（保護者）

子ども
アドベンチャー
カレッジ
2024



狭むためのトマトをカットする様子



フレンチトーストのデコレーションを行う様子

企業・団体の気付きや感想など

複数の保護者の方から伺ったこととして、小学校高学年は思春期に入り子供たちへの対応の難しさがあり、第三者によるアドバイスやかかわりを持つことで、大切な話に素直に耳を傾けることを期待している、ということでした。

実際、子供たちが嫌いなものが食べられたり、シェフの話を真摯に受け止めていたので、こうした活動が夏休みのイベントとして思い出づくりの一面だけではなく、子供の成長に良い影響があることを実感いたしました。

一点、今回初めて支援学校のお子様（弱視）をお一人参加いただきました。事前に座学の資料や調理実習の方法等、サポート方法をお母さまとやりとりを重ねて本番を迎えました。可能であれば支援学校のノウハウや助言をいただくと、より良い対応が出来たと感じております。ちなみに調理実習はサポートしたシェフ曰く、普通学級に通学している子よりも上手だったそうです（学校で調理実習を積極的に取り入れていると伺いました）。



フレンチトーストを焼く様子



出来上がったスープにトッピングする様子