

# 中原区 PTA 協議会

～PTA 家庭教育学級における食育への取り組み～

## ◎PTA 家庭教育学級とは

子どもたちが学校・家庭・地域の連携の中で健やかに成長できるよう、PTA 会員等が子どもの理解や家庭教育について主体的に学ぶ場として、小・中学校等を会場に開設されている学級です。企画・運営は各学校の PTA 等が行い、川崎市からは講師派遣などの支援を行っています。

## 中原中学校 PTA のご紹介 (校外委員会主催)



生活の基礎である「食」を通して・・・講義中！

＊講師＊

森永乳業株式会社 M`S Kitchen

「M`S Kitchen (エムズキッチン)」は、  
森永乳業の出張料理講習会です。

皆さん！手際  
が良いです  
ね!!



「M`S Kitchen (エムズキッチン)」では“もっと美味しく・もっと楽しく・もっと素敵に”をテーマに、身近な食材に牛乳・チーズ・ヨーグルトなどの乳製品をプラスし、シンプルでありながら新しい発見があるおいしいレシピをご紹介します。

《本日のメニュー》

～アジアンコース～

- ☆変わりガパオ 2 種のチーズのせ
- ☆蒸し春巻きヨーグルトチリソース
- ☆クリープミルクのチェー



# 平間小学校 PTA のご紹介

(教育文化委員会主催)

『五感を使った料理で食育』と題して  
料理教室を開催

～食育に生かせるプロの技を学ぶ～  
\*開催日時：H26年10月22日(水)  
\*参加人数：32名



講師の橋本様に、調理および盛り付けのデモンストレーションをしていただきました!!  
👉地元の食材を使って、健康作りに役立つ料理を教えてくださいます。

\*講師\*

地元イタリアンレストランオーナーシェフ  
「クッチーナ・イル・テット」  
橋本鉄也 様

参加者の皆様で実習をしました!



参加者の声

- ・プロの料理のコツをお話いただき、大変参考になりました。
- ・とても楽しく勉強になりました。またこういった機会があれば是非参加したいです。



《本日のメニュー》

前菜(冷製):

ボイル海老のツナソース和え(上段中央)

前菜(温製):

サツマイモとジャガイモのロースト(左下)

パスタ:

アンチョビとブロッコリーのスパゲティ  
・ペペロンチーノ(右下)

デザート:

マスカルポーネチーズのムース、柿のマリネ(左上)



～料理教室を終えて～

平間小学校では初めての試みでしたが、雨天にもかかわらず、32名の参加がありました。試食には教頭先生もご参加いただき、学びの機会であると同時にとても楽しい教室となりました。



はい!  
ポーズ!!  
キレイにと  
って  
ね!