

2018年12月25日
マックスバリュ西日本株式会社

マックスバリュ段原店クッキングステーションにて
12/22(土)第10回食育教室「おせち料理の由来②」を開催しました！！

マックスバリュ西日本株式会社（本社：広島県広島市南区／代表取締役社長：加栗 章男）は、2018年12月22日（土）マックスバリュ段原店のクッキングステーションにて親子で参加する第10回食育教室「おせち料理の由来②」を開催しましたので、ご案内申し上げます。

食べることは生きることの源であり、子どもの頃からの豊かな食の体験の積み重ねは、健康でいきいきとした生活を送る基礎となります。発育・発達していく子どもたちに「食」の基礎知識や「楽しく食べる方法」を伝えたいとの思いから、「食」が身近なスーパーマーケットであるマックスバリュ段原店のクッキングステーションにて、毎月第2土曜日に食育教室を開催しています。

第10回目「おせち料理の由来②」は、おせち料理のうち「八幡巻き」「紅白なます」「栗きんとん」の由来について学習し、実際に調理して試食しました。料理はお正月らしい容器に盛り付け、箸、敷物も揃えて、一足早いおせち料理を体験しました。

一度に3品も作りましたが、子どもたちは栄養士の指示に従って、野菜を切る、肉で巻く、さつまいもを潰す、練る、調味料を量るなど、次々と順番に作業をこなしていきました。

現代では、おせち料理をあまり食べない家庭もありますが、家族の幸せを願うといった、おせち料理に込められた意味を理解したうえで、食べやすい味付けにして自分で作って食べるという経験を子どもたちに伝えました。

「おせち料理かわいい！」「しょっぱいものと酸っぱいものと甘いもの、色んな味があっておいしい！」「家でも作ってみようかな・・・」などの声があり、おせち料理が少し身近になった様子でした。

参加者も多く賑やかな「ミニおせち」作りとなりました。

●イベント概要

日時 2018年12月22日（土）①10時～ ②11時30分～ ③14時～
実施場所 マックスバリュ段原店クッキングステーション
実施者 柳橋 由実 先生（管理栄養士）
参加者 小学生以下のお子さま（保護者含む）約35名
実施内容 第10回食育教室「おせち料理の由来②」



●クッキングステーションについて

マックスバリュ段原店クッキングステーションでは、店内の食材を使って料理の楽しさを提供し、旬の料理やバランスの良い料理をご提案しています。専任の栄養士が食材に関する知識をもとにお客さまの食のお悩み・ご相談にお応えしています。

以上