

夏休み親子教室「ピザと区特産小松菜を使ったスムージー作り」終了レポート

食べ物の大切さやお店での食材選び・食品表示を学びながら、ピザ及び地産地消として江戸川区特産の小松菜を使ったスムージーを親子で楽しく作りました。

日 時

令和元年 7月 25日（木曜日） 午前 10時～午後 1時

会 場

グリーンパレス 料理講習室 （江戸川区松島 1-38-1）

主催・講師

江戸川区消費者団体連絡会・江戸川区

参加者

区内在住の小学生と保護者

講義内容

- ①小松菜の由来について
- ②地産地消とは
- ③食品表示とは
- ④料理をする際の注意点
- ⑤調理・試食
- ⑥まとめ

参加者の声

小学生

- ・自分で作ったピザだったのでおいしかった。食べれなかったピーマンが食べれて良かった。
- ・スムージーは江戸川区の特産品を使っておいしく作ることができました。
- ・いろいろな友達といっしょに料理ができて楽しかったです。

保護者

- ・すべて手作りでできたのですごく楽しかった。夏休みの思い出になりました。
- ・親子の時間が取れるのが良かったです。家だと効率優先になってしまうので…
- ・小松菜は子どもが味を嫌うので敬遠していましたが料理にどんどん取り入れていきたいと思いました。

親子教室の様子（写真）

