

【手作り給食の概要】

- ・立命館大学の商品開発を行っているサークルであるBohNoとのコラボにより実施。
- ・2年前から毎年行っており今年で3年目。（昨年は日野産の日野菜でチャーハン作り）
- ・例年滋賀県産の食材を使用して調理を行う。（今年は近江米でせんべい作り）

大学との地域連携



親子参加可

(地域の次の担い手となる世代の参加)

とした取り組み

《参加予定人数》 児童10名、保護者10名、 BohNoのメンバー12名

《視察ポイント》 ・地域の地域協働合校の現状
 ・大学連携、大人参加による事業展開
 ・子どものつながりや学び、大人の参加度合

【令和6年度手作り給食事業の流れ】

10:00~11:00

使う食材の育った経緯等をパワーポイントを用いてBohNoのメンバーが参加者へプレゼン。参加者へ食の大切さについて伝える。

ワークシート等を用い、子どもに問いかけながら進める等、主体的に子どもに参加し、考えてもらえるよう工夫している。



10:15~10:45
視察

《昨年度の手作り給食の様子》

11:00~12:00 : 調理

親子一緒に調理。
 各々親が子どもの様子を見る為スタッフの人手が不要。



11:10~11:20
視察

《写真》

12:00~ : 実食

育った経緯等を学び、新鮮な食材を自分で調理すると、よりおいしく感じるよう。一昨年は小鮎のフライを作ったが、“川魚は苦手”と言っていた児童も完食し、大満足の様子だったそう。