

辻調の学生による「子ども料理教室」開催レポート

小学生を対象に学生が企画運営、7/7に全6回終了

プロの料理人を育成する辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、NPO法人yucoco(大阪市、理事長:木本丘子)が運営する放課後キッズクラブ「まなっぷ」に協力して、5月から7月までの3ヶ月間で、全6回の「辻調理師専門学校特別子ども料理教室」を開催しました。



この取り組みは、本校の高度調理技術マネジメント学科(3年制)3年生が、社会貢献活動を通して調理師の社会的意義について考える「飲食キャリア概論Ⅱ」の授業での学びを活かし、放課後に近隣の小学生を対象として実施するボランティア活動です。実施にあたって、学生らは小学生と一緒に、作る楽しさや食べる喜びを体験するにはどうすればよいかを考え、それに合わせたメニュー考案し、関係者にプレゼンテーションを行いました。またふーどばんくOSAKAにも協力をいただき、SDGsへの取り組みとしてフードロス削減も意識しながら食材を調達したり、原価計算や衛生フローの作成、そして当日の運営まで、学生自身で考え実行することで、貴重な経験と大きな成長につながっています。

<実施内容>

- 【第1回】オリジナル点心体験（世界に1つだけのオリジナル肉まん）
- 【第2回】アジア手まり（三カ国手まり寿司～日本、韓国、中国の風寿司～）
- 【第3回】お家で簡単！お米のコロッケ（ハンバーグ入りドリア）
- 【第4回】楽しみな韓国料理（ビビンバ）
- 【第5回】3種コロッケ食べ比べ大会（3種コロッケ）
- 【第6回】子供むけのかぞくのためのカレー（カレー／うどん）



学生らはこの活動を通して、自分の弱さと向き合い色々な気づきを得ながら、小学生たちが喜んでくれる姿にやりがいと喜びを感じたようです。

「準備する時間の大切さがとても身に沁みました。もっとちゃんと計画しておけばよかったですなと思ったり、みんなでもっと確認しておけばよかったなと思う箇所が多くあった。」

「誰かに料理を教えることは単純にレシピを教えるのではなく、どのように何を伝えるかが大切。そのためには何倍もの工夫や準備が必要だと感じたようになった。」

「どんな料理も一人では絶対にいい料理を作る事ができないので仲間の大切さを強く感じました。」

「これまで何かを進める時は自信のなさから周りに同調するだけだったが、納得できない企画が進むことに違和感を覚えて発言したら採用され、より責任を持って取り組めて充実感も人一倍だった。これからも恐れず発言していきたい。」

次回は、秋の開催を予定しています。

※「NPO法人yucoco」<https://yucoco-npo.net/> 「ふーどばんくOSAKA」<https://www.foodbank-osaka.jp/>