

食育活動 PART VII

バイオサイエンス科 農産加工班

【はじめに】

農産加工班が実践してきた地域の保育園、幼稚園を対象に実施してきた「食育」活動も7年目に入った。

本年度は、子供の嫌いなピーマンなどの野菜を有効に使用するため、野菜の乾燥、パウダー化に取り組み、それを使用した菓子類などの製造開発に取り組んだ。

また、本年度新たな取組として、交流のあるこども園にこちらから出向き、園の圃場での子供たちに農作業の指導を行った。日頃の学習の成果を先生役として伝えることを目標とした。

【野菜パウダーの製造と利用】

<目的>

・野菜嫌いのこどもも食することができ、有効に野菜を取り入れることができる商品の開発研究に取り組む。

<計画>

- ①各種野菜の乾燥化とその可能性
- ②乾燥野菜のパウダー化
- ③パウダー化野菜を使用した商品開発

<経過>

- ①各種野菜の乾燥化とその可能性

<取り組んだ野菜>

ホウレンソウ キャベツ ハクサイ ジャガイモ
ゴボウ ニンジン モロヘイヤ ナスなど

*乾燥時間など工夫は必要だが、乾燥化は可能



- ②乾燥野菜のパウダー化

ミキサーを使用し、パウダー化に取り組んだ。作業時間などに工夫が必要など、それぞれの野菜ごとに違いはあった。完成した物は、乾燥剤を入れシーラーで密閉封印した。



- ③パウダー化野菜を使用した商品開発

パウダー化野菜を使用し、クッキーなどの商品開発に取り組んだ。完成したクッキーは、それぞれの野菜の色や香りを含み、野菜嫌い子供向けへの商品開発に高い可能性を示した。



【園での子供たちへの農作業指導】

農産加工班では以前より本校の圃場に園児を招き、食育活動を展開してきた。(現在も継続中)

本年度は初めて、私たちが園に出向き園の畑で播種と植え付け指導を行った。

緊張したが、園児と一緒に農作業を行うことが出来た。

<作業した農作物>

ダイコン カブ コマツナ タマネギ (後日)



【まとめ】

・野菜嫌いの子供たちも食することが出来る商品開発をめざして、野菜の乾燥、パウダー化により可能性が広がった。

・日頃の学習成果を子供たちに伝えることが出来た。