

## 第39回国際理解料理講座 ～日本スタイルのお弁当づくり&KIDS交流会～ を開催しました!

9月14日(日) 鈴鹿市ふれあいセンターにて、料理講座と KIDS 交流会を同時開催しました。料理講座の今回のテーマは“お弁当”。自国には日本のようなお弁当の習慣がない国の保護者のみなさんと、おにぎりやおかずを一緒に作り、お互いの文化の交流をはかりました。

運動会前ということもあってか、早くからたくさんの応募がありました。中には、滋賀県や愛知県の安城市、度会郡のような遠い所からの申込みもあり、子を持つ親の気持ちは国が違っても同じなんだなあ、と実感しました。中には、「娘が中学生だった頃にこんな企画があればよかった。」とおっしゃる方もみえて、普段、私達が当たり前のように握っているおにぎりも卵焼きも、外国人にとっては未知の領域なのだ、ということに、はたと気付かされました。



☆テーブルごとにボランティアさんが入り、ひとつひとつ丁寧に教えて頂きました。教えると同時に交流も生まれました。



### 子ども達も交流!

お弁当の作り方を習いたいという方は、多くが子を持つ親です。料理講座に参加したくても子供を置いて行けない、という方が多くいらっしゃいます。そこで KIDS 交流会を同時に開催することにしました。ボランティアさんの子供たちと一緒に(外国籍児童12人、日本人児童12人) ジャンケン列車やカルタやけん玉、だるま落とし、紙芝居など、日本の伝統的な遊びをチーム対抗制にして楽しみました。

🌸🌸 チームと 🍀 チームの対抗戦、結果は 🌸🌸 チームの勝ちでした。

以下は、KIDS 交流会の様子です (^\_^)

《地球へのメッセージ》



☆子ども達の考えるエコメッセージを、木の葉や魚、鳥などの形のエコカードに書いて貼っていきました。

《ジャンケン列車》



《名作いろはカルタ》



☆カルタはひらがなの字を確認しながら床に置いていき、取り合いました。紙芝居は、子ども達が順番に読んでいきました。“さるかに”のお話でした。

《お弁当を外で食べました！》



《震源地ゲーム》



☆震源地を見つけるのは、むずかしかったネ！

《けん玉リレー》



《紙芝居》



♡ お弁当講座参加者の皆さんからは、とても勉強になった。弁当作りに役立つ。交流できたのが嬉しかった。子ども達も楽しめた。など様々な嬉しいコメントをいただきました。

これもすべてボランティアさんのお陰と、感謝しております。

ありがとうございました。

次回は、11月30日に、第2弾を計画中です。次のテーマは、「日本の家庭料理」として、豚汁、手巻き寿司、簡単な和菓子作りを予定しています。

また、12月13日（土）には、ペルー料理教室も計画中です。

ボランティアとして、講座生として、みなさんのご参加をお待ちしております！

Chico



# 日本式お弁当-SIFA-2008.09.14



## からあげ

- 鶏もも肉
- にんにく
- はちみつ
- 酒・砂糖
- しょうゆ
- みりん
- 赤味噌
- しょうが

適宜



## ぴよたま

- うずら卵 5~6個
- ① 湯 100cc
  - 塩 小 1/2
  - 砂糖 小 2
  - しょうゆ 小 1
  - 酢 小 1
  - カレー粉 小 1/3
- にんじん・ごま

茹でたうずらの卵の殻をむき、①を混ぜた物に一晩漬ける。  
つまようじで穴を開け、目と口を埋め込む。



## ブロッコリー

- ブロッコリー
- にんにく
- オリーブオイル
- アンチョビソース
- 塩
- こしょう

ブロッコリーはレンジでチンしておく。フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ、弱火にかけ、にんにくを焦がさないように炒め、香りを出す。ブロッコリーを加え、強火にし手早く炒め、塩・こしょう・アンチョビソースで調味する。

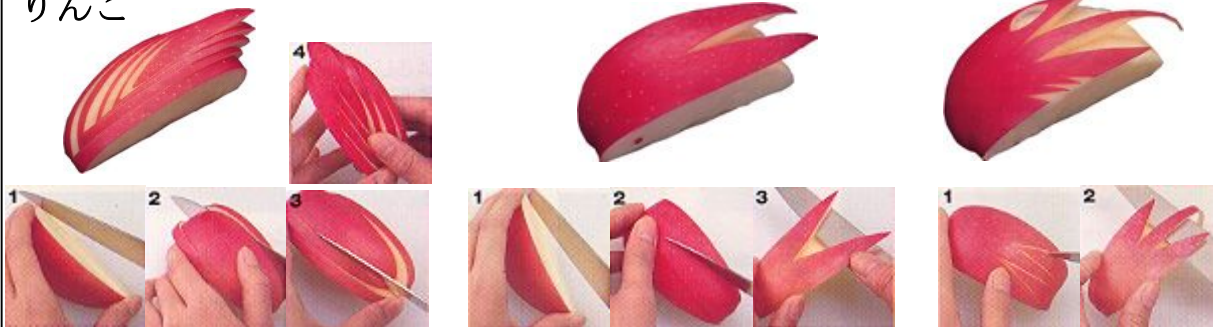


## ニンジンのグラッセ

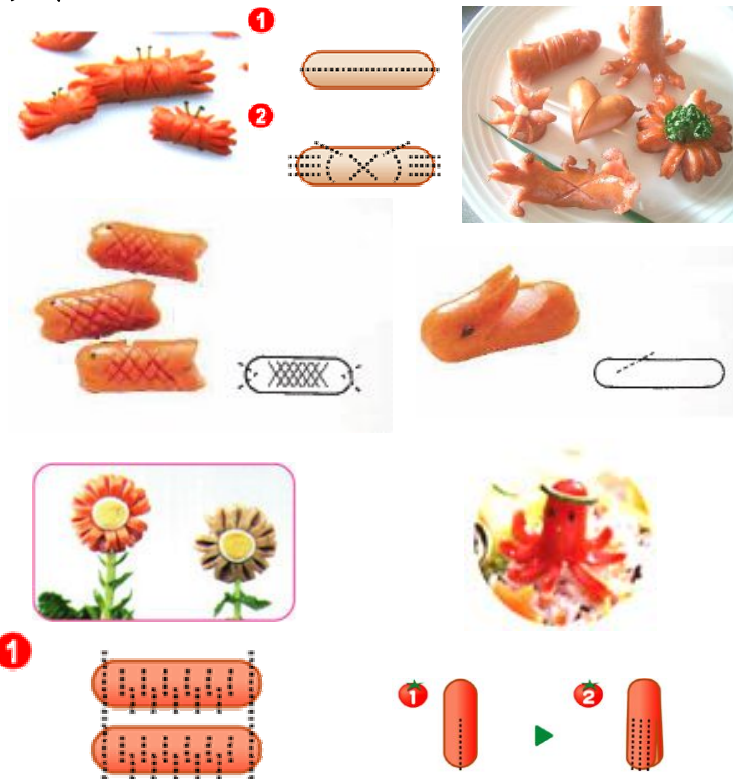
- にんじん 4本
- 塩
- 砂糖 小 4
- バター 小 2

にんじんの皮をむき、5ミリ幅の輪切りにする。小鍋ににんじんひたひたの水と塩、砂糖、バターを入れ、ふたをして5分煮る。ふたをとり、汁気をからめながら煮詰める。

## りんご



## ウィンナー



## ♡型卵焼き

- 卵
- 塩
- こしょう
- 砂糖
- みりん
- 酒
- のり
- ねぎ
- にら
- 牛乳
- つゆの素
- 白だし

適宜