

もめん豆腐づくり体験♪

八幡東区枝光小学校 5年生

(公財)北九州市学校給食協会では、子どもたちに学校給食や食文化等に対する理解を深めるため、学校給食食材をテーマに専門家等を招き講演・体験実習等を行う「食育推進事業」を実施しています。

平成30年10月23日(火)、八幡東区枝光小学校の5年生が身近な道具を使ったもめん豆腐づくりを体験しました。講師には実際に学校へ給食用の豆腐を製造・納入を行っている、大和食品工業(株)の赤川相談役と佐藤取締役社長をお招きし、体験後には給食交流会を行いました。



★この日の献立★

ごはん・牛乳・納豆・じゃがいもの含め煮・なめこ汁

はじめに赤川相談役から大豆・豆腐についてのお話や工場内での豆腐づくりの様子をDVDで見て学習しました。そして牛乳パックとペットボトルを使った豆腐づくりのスタートです！子どもたちはそれぞれの役割を決め、丁寧に作業を行い、美味しいもめん豆腐が出来上がりました。「豆腐の作り方や大豆の事をいろいろ知ることができて、よかった」などたくさんの感想が聞かれ、充実した体験となりました。

