

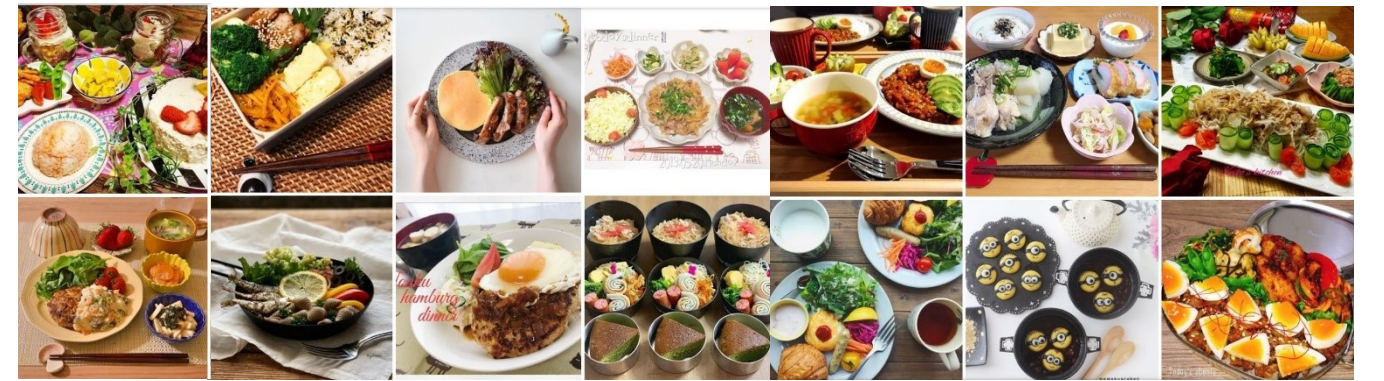
～ChefooDoに共感して下さった仲間をご紹介します。～



▲フォローお願いします。

ChefooDo で運営しているInstagramのアカウント【Team☆ChefooDo】では、ChefooDo の活動に共感して下さった仲間の方たちの素敵な食の投稿をご紹介します。食育、地域活性化、フードロスなどの取り組みに共感して下さる方はぜひ「@team_chefooDo」のアカウントのフォローをお願いします。また、掲載ご希望の方は「@team_chefooDo」と「#シェフド」のタグ付けをお願いします。

Team☆ChefooDoで投稿しているメンバーの料理のお写真は、テーマに沿ってChefooDo 通信でも紹介していきます。



第十八号 編集・発行

一般社団法人 ChefooDo 〒104-0045 東京都中央区築地三十三-五 丸促築地ビル七階



2019年度も応援ありがとうございました!



「そうだったのか! 給食クイズ 100③日本の給食・世界の給食編」

にて、**スーパー給食**をご紹介します!

ChefooDo の活動の柱となっている学校給食への取り組みがフレール館『そうだったのか! 給食クイズ 100』で紹介いただきました。

ChefooDo の学校給食への取り組みは、スーパー給食で約五万人が参加し、百校にて開催された。前団体より約十年、約五万人が参加した。スーパー給食では、ChefooDo 所属のメンバーが考案した献立を実際に作り一緒に食べるというものです。残食率

の低下(フードロス削減)、地産地消の大切さなどを感じてもらおうと行っています。また、和食、中華、フレンチ、イタリアンなど様々なジャンルのプロの料理人が献立を考案することで、いつもとは違った給食として子どもたちに興味を持ってもらえるよう工夫しています。

スーパー給食では、献立を考案するだけでなく、料理人が実際に調理にも参加しています。そして、給食の時間には教室で一緒に会食も行います。普段は作った人の顔を見て食べる機会が少ない学校がほとんどです。調理してくれたい人と一緒に食事をする事で、感謝の気持ちが生まれたり、食事への興味関心が高まるきっかけになります。

食事だけでなく、キャリア形成の一環として交流



「フレール館『そうだったのか! 給食クイズ 100』日本の給食・世界の給食編」に掲載

会を実施することもあります。料理人になるための道の子どもの頃の夢などを子どもたちに伝えたい。また、子どもたちから出る様々な質問にも答え、コミュニケーションを取る時間にもなっています。

今年度も三校の学校でスーパー給食を実施させていただきます。それぞれの学校で特徴があり、とても充実した内容となりました。今後も継続して取り組み、実施の機会を増やしていきたいよう努めて参ります。

「おうちで作りたいおやつ」

新型コロナウイルスの影響によりおうちで過ごす時間が増えている方も多いと思います。そこで今月号では「おうちで作りたいおやつ」特集です。みなさまも参考にしてみたいかがでしょうか。

<p>① アカウント名 料理名</p> <p>② @yuunily0408 (ゆりちゃん)</p> <p>③ 手作りパフェ</p>  <p>掲載コード</p>	<p>① non_ja_non (のんちゃん)</p> <p>② ふわふわパンケーキ</p> 	<p>① @marivuri_fb3 (まりぶりちゃん)</p> <p>② ヨーグルトケーキ</p> 	<p>① @yuunily0408 (ゆりちゃん)</p> <p>② お団子</p> 
<p>① @miyukitchen_ (みゆきちゃん)</p> <p>② いちいち飴</p> 	<p>① @kana1511 (カナシーゼさん)</p> <p>② グミ</p> 	<p>① @jamkaorin (かおりさん)</p> <p>② たんかんサンド</p> 	<p>① @ooooomkoo (みんさん)</p> <p>② パームクーヘン</p> 



今年度より「Pass the smile project」がスタートしました！

「Pass the smile project」です。Chefoodoには様々なジャンルの料理人が会員として参加しています。そのメンバーたちが集まり一夜限りのスペシャルコース料理を応援してくださる方に振舞い、いただいた参加費を食育活動の費用として使用させていただくと



【実施レポート】
 「日時」：二〇一九年六月
 「場所」：新潟県長岡市
 「目的」：「食の力でみんなの笑顔をつなごう」という想いから始動。子どもに向けた体験型の食育を実施することで、食に対する興味関心を高める。
 【実施レポート】
 食育活動は一度きりのイベントとして実施することは簡単ですが、「継続」させていくことに意味があるとも考えています。そこで、食育活動を継続的に取り組むために応援してくださる方々を募集しました。それがこの「Pass the smile project」です。

【実施レポート】
 第一回目は新潟県長岡市にて開催致しました。約八〇名の方にご参加いただき、長岡市の産品を使用したコース料理をお楽しみいただきました。この取り組みをスタートさせました。



来年度も日本全国様々な場所で開催することで、多くの子どもたちに食を通じて笑顔を引き出せるよう取り組んで参ります。

【まとめ】
 実際に自分で動いて体験することが、食事や食材について考えるきっかけとなることを願い活動を継続させていきます。

食育活動としては、長岡市立川口小学校の五年生と一緒に田植え体験を行いお米作りの大変さを感じてもらいました。田植えの後は、新潟県産のお米をぬか釜で炊飯し、昼食としておにぎり作りも実施。プロの料理人がおにぎりの作り方を指導し、自分で作ったおにぎりを食べてもらいました。

地域の「食」も応援しています！



Chefoodoでは日本全国の食を応援しています。昨年度も様々な地域へお邪魔する機会をいただきました。日本は地域によっての食文化が異なり、それぞれに素晴らしい特徴や食材を作っています。しかし、そのような伝統文化を引き継いでいくことが難しくなったり、地域に眠ってしまっている食材などもあります。地域の食材を地元の子どもたちと共に学び、触れ合い、食べることでその魅力を感じ、さらには全国へ広めていくお手伝いをしていきたいと考えています。

地域には素晴らしい食材だけでなく、加工品もあります。このような素晴らしい食材や加工品をより多くの方に知っていただくためのお手伝いとして「食べるJAPAN セレクション」という企画も今年度スタートしました。地域産品に付加価値を付けることなどを目的とし、Chefoodoメンバーが審査員を務めるセレクションです。

今年度も引き続き、地域の「食」を応援して参りますので、お気軽にお問い合わせください。

熊本県、東京都の2カ所にて

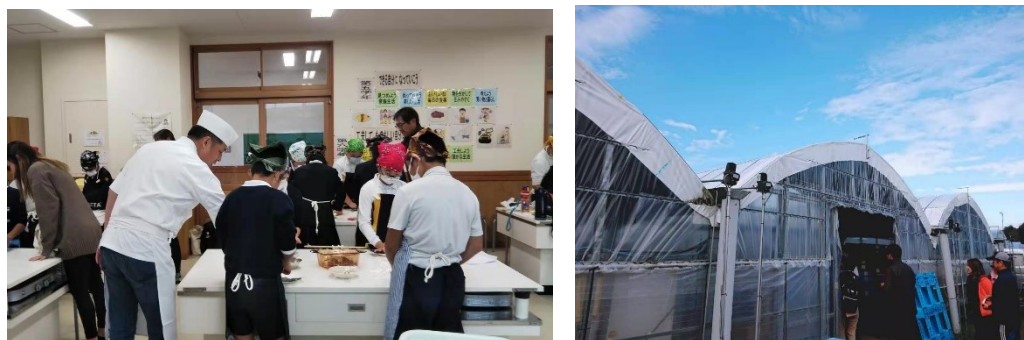


食育体験バスツアーを開催しました！



【実施レポート】
 熊本県、東京都とそれぞれに地元の生産者をバスに乗って訪ねるツアーを開催致しました。熊本県では、不知火、ナス、ノリの産地を見学し、東京都では、大

【二〇一九年度食育体験バスツアー】
 「日時」：二〇一九年十一月二十八日（熊本県）、二〇二〇年一月九日（東京都）
 「目的」：地産地消を考えるきっかけとして、自分の住んでいる地域の生産者を訪ね、産地の見学を行い生産者の想いを聞くことで、食材の大切さを感じてもらう。また、生産者の想いを受けて料理することで、食と向き合う時間を作る。

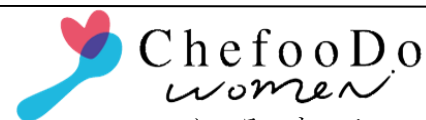


根の収穫体験やにわりの養鶏場の見学を行いました。産地見学をしながら生産者さんの食材に対する想いやかがい、その想いを受けて見学してきた食材の調理実習を行いました。



そして、このバスツアーの実施報告をそれぞれの地域にてシンポジウムを開催する形で行うことで、より多くの人に食育の大切さをお伝えする機会と致しました。

【まとめ】
 子どもの中に産地を訪れ、食材と触れ合い、自分で調理することで地元への愛着がわき、食事への興味関心が高まることがわかったプログラムでした。「体験」することが食育としてとても大切な事であると考へ、今後も様々な地域にて開催できるよう努めて参ります。



今年度より本格的な活動が開始した女子部では、インスタグラムを使った料理教室の配信や築地キッチンスタジオでの料理教室、子ども食堂でのお手伝いなど少しずつ活動の幅が広がって参りました。女子部では、女性ならではの目線からみなさまの食にまつわるお悩み解決に少しでもお役に立てるよう活動しています。



▲女子部 HPはこちら

女子部がみなさまの身近な存在となり、気軽に相談できるような場となることで日々の生活の中で少しでも気持ち楽になつていただければと思い、「女子部お悩み相談掲示板」も設置しました。掲示板は女子部のホームページに設置しており、どなたでもお気軽に投稿していただくことができます。ぜひ、ご活用ください。少しでもみなさまのお役に立てれば幸いです。女子部のホームページには、女子部メンバー考案のレシピも掲載しておりますので、こちらもぜひご活用ください。