

# 食の工夫で 子どもが伸びる!



経験する手順は小さい子もいつしょ。年長の子が手伝つてあげることもあるそうだ



7月に行われた「子ども料理教室」。参加した子どもたちは小1から小6までの男児3人、女児5人。同伴のお母さん・お父さんが見守るなか、神木千鶴さんやアシスタントといっしょにパン生地づくりやジャガイモの皮むきから料理にチャレンジした

子どもたちが作ったベーグル、ツナボテバタ、野菜、シユワシュワはちみつフレモン



芦屋市で子ども料理教室॥写真上॥を催している教育デザイナー・神木千鶴さん(キッチンスタジオ・フードアプローチ)は、「つくることを通して、子どもたちに食べることの魅力と大切さを体験させ、また家族とのつながりを深めてもらうこと」と目的を説明する。

「お店で食材を購入し、量をはかり、切ったりこねたり加熱したりして盛りつけるプロセスには、子どもたちにぜひ知つてほしい世界です」

多忙な毎日、ついつい手軽なインスタント食品に頼ってしまいがち。いま一度、心・頭・体のすべてを伸ばす毎日の食事を見直してみよう。

年齢 乳幼児期	学童期	脳		食	
		神経細胞の分裂・増殖	ほぼ終了	脳の重量が大人に近づく	終了
0					
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

脳の機能を発揮する素地がほぼ完成

JFCS食育研究所の資料をもとに作成

健やかな心・頭・体はここから  
食が大きく広げる子育ての可能性

日々の食事は、身長・体重や体力などの身体能力だけではなく、学校や家庭での学習を支える脳の成長にも深く関わっている。

食ビジネスや食育の担い手の育成を行うジャパン・フードコーディネーター・スクール(JFCS)の三井愛さんは話す。

「子どもの脳は誕生から12歳ごろにかけて段階的に発達します॥表。この発達期に必要な栄養を摂取することが大切です。その意味で子ども時代の適切な食事は『頭をよくする食事』ともいえます」

芦屋市で子ども料理教室॥写真上॥を催している教育デザイナー・神木千鶴さん(キッチンスタジオ・フードアプローチ)は、「つくることを通して、子どもたちに食べることの魅力と大切さを体験させ、また家族とのつながりを深めてもらうこと」と目的を説明する。