ふれあい体験交流会 （12月17日生徒向け）

1. 今日は何が良かったですか。(1つ)	人数	%
□事前講義	1	3.1%
□料理実習	31	96.9%
□調理後の話	0	0.0%
□その他	0	0.0%
計	32	100.0%
□その他の内訳		
2. 調理体験をした感想をお聞きします。(3つまで)	**人数**	**%**
□初めてで楽しかった	13	16.5%
□家でも是非してみたい	8	10.1%
□できたので嬉しかった	13	16.5%
□おいしかった	7	8.9%
□楽しかった	18	22.8%
□あまり参考にならなかった	3	3.8%
□あまりおいしくなかった	8	10.1%
□期待したほどではなかった	8	10.1%
□その他	1	1.3%
計	79	100.0%
□その他の内訳		
チーズが嫌いだったので、好きにはなれなかった		
3. 国産の畜産物についてどう思いますか。	**人数**	**%**
□海外産に比べて値段が高い	2	6.1%
□新鮮なものが多い	13	39.4%
□安心して買える	15	45.5%
□畜産物製品の種類が少ない	0	0.0%
□おいしくない	1	3.0%
□不衛生	0	0.0%
□その他	2	6.1%
計	33	100.0%
□その他の内訳		
そんなことわからない		
4. 配られた印刷物についてはいかがでしたか。	**人数**	**%**
□印刷がきれいで内容もよい	17	53.1%
□まあまあよかった	8	25.0%
□印刷が悪くてよくわからなかった	0	0.0%
□内容が不足	0	0.0%
□資料がなかった	0	0.0%
□資料が不足していた	3	9.4%
□表現が難しかった	2	6.3%
□その他	2	6.3%
計	32	100.0%
□その他の内訳		
よくわからなかった		
分量のメモがなかったので分からないところがあった		
5. 畜産物の加工調理でこんなことを教えてほしいというものがありますか。(3つまで)	**人数**	**%**
おいしいケーキの作り方		
6. 全体を通しての感想をお願いします。	**人数**	**%**

乳牛の事などを少しですが、知ることが出来て良かった。調理実習ではあれだけいっぱいの乳製品を使ったことがなかったので、作っているときには焦ったがとても楽しかった。		
今まではチーズって使い道がないなあと思っていたけど、意外とやり方次第でいろいろなものが作れるんだと思った。教えてもらって感謝。		
初めて口にするものもあっておいしかった。作り方は今までの調理実習より難しくて大変だったけど、勉強になることがたくさんあった。		
初めて7品も作ったので大変だった。でもうまくできたので良かった。チーズを使った料理は知らなかったが、今回何種類ものチーズの使い方が分かって楽しかった。		
全て乳製品を使うので難しいだろうと思ったけど、プリントがわかりやすかったのでちゃんとできた。乳製品はどれも良く似ているのでどれがどれなのか迷った。楽しかった。		
食べることができたのがチキンのトマトソース煮だけだった。		
初めて作る料理ばかりで大変だったけど、全部ができたときはうれしかった。チーズケーキがおいしかった。		
牛乳が嫌いだから食べられるか不安だったけど、まあまあおいしかったので全て食べることができた。初めて作るものもあって手間取ったけど、良い経験になった。家で作れるものは作ってみたい。		
すごく楽しかった。家でも作ってみようと思った。		
初めて作るものばかりで大変だった。料理も初めて口にするものばかりで、正直言って口に合わないものもあったけど、完食した。		
難しかったけど、無事完成して良かった。お腹いっぱいになった。		
作る品が多くて大変だった。でも作るのが楽しかった。チーズが嫌いなので、せっかく作ってもあまり食べることができず残念だった。次は食べられる料理を作りたい。		
おいしかったけどチーズが多すぎた。他の料理＋チーズもの１品くらいで良かったと思う。レアチーズケーキの甘みとラズベリーソースのすっぱさがおいしかった。		
調理実習では何回か失敗もしたけれど、味はちゃんとおいしくできたし、楽しかった。牛乳・乳製品の話では、今まで知らなかったことがたくさん分かってとてもためになった。		
おいしかったけどチースが少し多かった。クリスマス気分を味わえて楽しかった。		
初めて使うチーズなどもあり、味の予想がつかなかったがおいしかった。ちょっと失敗もしたが一応完成させることが出来たので良かった。		
チーズにはたくさんの種類・使い道があることが分かった。チーズは栄養もあるし健康にも良いんだなと思った。		
口には合わなかったけど、楽しく調理ができて良かった。調理の手順が複雑だと思った。		
全体的にあまりおいしくなかった。チーズはもともと好きではなかった。アボガドを初めて食べたが気分が悪くなってしまった。		
チーズは好きなので、作る前はとても楽しみにしていた。けれど、作っていく中で、「は？何これ？」というものが多かった。トマトとあえるなんて考えられないし、ざらざらした食感も不快だった。チーズが少し嫌いになってしまった。デザートがおいしかったので、家でも作ってみたいとは思った。		
ケーキがおいしかった。オードブルを作るのは初めてだったが、エビをワインで煮込むなんていうのは良い経験になった。		
初めて使う材料もあってとまどったけれど、班で協力して教えあったりもして、時間内に作ることができた。		

初めはこんなにたくさんの料理を作れるものだろうかと思ったが、以外とみんなが協力し合って動いたので、きちんと作ることが出来た。調理によっては、意外な組み合わせもあったが、味はあっていたのですごいと思った。		
作るのも食べるのも初めてというものがあった。様々な種類のチーズを使っていろいろな料理を作ることができたので勉強になった。料理はすごく大人っぽい味になった。おいしかった。		
いろいろな話を聞くことが出来て、初めて知ったことも多かった。調理は難しくて分量間違いもしたが、おいしくできた。		
すごく大人な料理であまり口にあわなかった。でも、牛乳やチーズをこんなに料理に使ったのは初めてで面白かった。		
資料の内容が不足していて、作るときに分からないとこがあって困った。でも上手に出来たと思う。アボガドとトマトの組み合わせはちょっと無理だった。		
あまり好みの味ではなかった。でも作っているときは楽しかった。		
たくさん料理が作れて楽しかった。班内で協力できたことも良かった。また、違うレシピでやってみたい。		
酪農家の話を初めて聞いた。365日休みがないし、体調を崩すことも出来ない。大変さがよく分かった。料理はたくさんのメニューに挑戦できて楽しかった。初めて口にする味もあって、いろんな発見があった。		
料理はとても豪華だった。けど、一度にたくさんの乳製品を食べたから胃もたれしてしまった。もう少し子どもっぽい料理も食べたいと思った。		
最初は作れるか不安だったが、無事完成したのでほっとした。		
※どの料理が一番好きでしたか？	**人数**	**%**
デザート	4	13.8%
チキンのトマト煮込み	6	20.7%
レアチーズケーキ	15	51.7%
メインディッシュ	2	6.9%
どれも好きではない	1	3.4%
食べれなかったので分からない	1	3.4%
計	29	100.0%

ふれあい体験交流会 （12月17日教育関係者・支援者向け）

＜参加しての感想＞
牛乳はとても身近にある飲み物ですが、牛のこと、牛乳ができるまでのことをほとんど知らない生徒が多く、事前の講習はとてもよい学習となりました。また、料理教室ではクリスマス向けのレシピをご用意頂きありがとうございました。
2時間でこんなにたくさん作れるのだろうか、と多少心配な面もありましたが、完成しほっとしました。乳製品を料理に取り入れることが普段ない生徒も多いようで、とても勉強になったと思います。
レシピに分量が書いてなかったので、書いて欲しかったです。生徒達が元気があって圧倒されました。
レシピ通りに作るのは子どもたちの方が上手です。
畜産への取り組みを高校から行うということは、素晴らしいと思います。また、生徒さんたちにとっても、いつもの調理実習が、外部の講師やスタッフの人たちと一緒にやるということで良い緊張感が出ていたように思います。生徒さんがどのような感想を抱いたのか聞いてみたいところです。
チーズにもいろいろな種類があり、勉強になった。
＜よかったこと＞
一般の主婦の方に講師をしていただきましたが、料理を楽しんでおられる姿に生徒も学ぶことが多かったのではないかと思います。また、日頃の調理実習ではあまり使用しない食材（牛乳の加工品）にもふれることができました。当日は助手の方にも加わっていただき、丁寧なご指導をありがとうございました。

普段あまり見たり、使ったりすることのない材料を見ることができ生徒は勉強になったと思います。また、コース料理という、学校では作ることのできないことに取り組め、良かったです。いつも以上にがんばって作っていたように思います。

みんな協力して料理を作り、とてもおいしく出来ました。
生徒さんたちに、料理をする喜び、目先の変わったおしゃれな料理でサプライズしてもらえたかな、と思っています。コース料理でも、材料や手順を工夫すれば、高校生でも作れるんだということで自信をもってもらうこともできたのではないかと思います。思いの他おいしかったので感動しました（失礼）。わたしにとっても高校生と交流を持てたことで今後につながる何かを得たような気がします。
子どもたちと一緒に料理ができたこと。
＜課題と感じること＞
当日の流れや生徒への事前指導について、講師の方と事前に打合せしておくと良かったように思います。全てをお願いしてしまい、申し訳ありません。
講師の先生との事前の打ち合わせをしておくと良かったように思います。こちらの確認不足、準備不足などあり、ご迷惑をおかけしました。
チーズが何種類かあったけど、名前がよく分からなかったので、もう少し種類を少なくして同じチーズで違う料理が出来れば良かったと思う。

事前に生徒さんとの交流があれば、少しは気心が分かってやり易かったと思います。わたしのレシピの書き方に問題があって、材料の分量の記入がなかったためにご迷惑をおけかしました。生徒さんたちともっと交流をしたかったですが、難しい年頃でもあるんでしょうか、あまりできませんでした。アレルギーのある生徒さんがいらっしゃらなかったかと心配しています。

料理をゆっくり楽しんで食べる時間は必要と思いました。

＜その他、意見など＞
昨年は牧場見学、工場見学をさせていただきました。本年度もお願いしてこのような企画をしていただきありがとうございました。牛乳・乳製品利用料理コンクールにも料理教室に参加した生徒39名中28名の生徒が応募しています。牛乳についての学習がさらに深まったように思います。本当にありがとうございました。
多くの加工食品が流通している中、原料が何であるか等、知らないことは多く、また知らないまま口にしている生徒は多くいます。実際に目で見て、体験することで、食品や食べ物、食べる事への意識も変わってくるのではないかと思います。
今回は高校生の体験でしたが、中学生・小学生・幼稚園と幅広い年代に広がると良いと思います。「牛乳はジュースと同じ工場でできるもの」「バター・チーズは牛のお腹の中にある」などと幼い子どもほど誤解し易い状況にあります。牧場での体験も非常に重要だと思いますが、今回のような食卓から畜産を考える作業も有効であると感じました。例えば、今回の献立を作るために牛乳は～リットル必要で、チーズ～グラムは牛乳～リットル分で、それは牛～頭の～日分である、そういったクイズも同時にできるのではないかと思います。