

通塾支援NPO企画

子どもたちシェフに挑戦

仏料理の露店計画

【沖縄】経済的に厳しい環境にある子どもたちの通塾費用を援助する特定非営利活動法人（NPO法人）「エンカレッジ」が8月に沖縄市の銀天街で開催する「クイズフェスティバル」で、同法人の支援で通塾する子どもたちがオリジナルのフランス料理の露店を出店する挑戦をしている。

来月、銀天街



キャリア教育の一環として開かれたフランス料理の講習会＝6月29日、沖縄市安慶田のNPO法人エンカレッジ

エンカレッジが毎月開いているキャリア教育で、浦添市のフランス料理レストラン「ラ・ミロワール」のシェフ赤嶺雄基さん(20)とマダム小林みち代さん(37)を講師として招いたことをきっかけとして、露店の出店計画を進めている。

6月29日に開かれた講習会に参加した小学4年から中学3年生までの子どもたちは、フランス料理独特の調理具の使用法やマナー、料理のレシピについてメモを一生懸命取りながら、フランス料理について学んだ。

講習会後は企画書を自ら作成し、考案したアイデアを発表し合い、本番に向けてメニュー作りを進めている。

理事長は「キャリア教育は」学びと直結しないようだけれども、大人とかわりを持つことは勉強以上に刺激や夢を与えることができる。自分たちの頭で考え、何かをつかんではい」と話した。

講習会に参加した富田結香さん(14)は「本物のシェフに来てもらって勉強になった。お客さんにおいしく食べてもらうように頑張りたい」と笑顔で語った。(池田哲平)