

平成25年度 第14回学校給食料理教室

今日は
立春だにゃー



日 時：平成26年2月4日（火）

場 所：大分県立大分支援学校

講 師：竹田市久住学校給食共同調理場
栄養教諭 湊範子 先生

献 立：キムタクご飯・鯖のからしマヨネーズ焼き
もずくの中華スープ・ほうれん草のゴマドレッシング・おかしな目玉焼き

目 的：小・中学校及び支援学校の保護者並びに児童・生徒が、地場産物等を活用した郷土料理・行事食等を取り入れた学校給食用献立の調理実習を行い、学校給食に対する理解や地域の食材、食文化について積極的に関心を持つと共に、望ましい食習慣の形成を計ることを目的とする。

講師



竹田市久住学校給食共同調理場
栄養教諭 湊 範子 先生

(参加者アンケートより)
手順や調理するコツなどをわかりやすく教えていただき、今後の役に立ちました。

説明中にも「なるほど～」とうなずく声が聞こえました。

白身をミルク寒天・黄身を杏子(あんず)で表現しています。

(左)寒天液を流し入れ、上から杏子を置くと、杏子の鮮やかさが綺麗です♪

(右)杏子の上にミルク寒天液をかけると、ますます本物の目玉焼きみたいになります♪



美味しい！と好評だったキムタクご飯。
早速家でもつくってみたいという方がたくさんいらっしゃいました



食育講話



事前に参加者から、「朝ご飯について」の講話が聞きたいとのご意見をいただき、講師の湊先生に、朝ご飯の大切さについてお話していただきました♪
また、家庭でかんたんにおいしく作れるオススメ朝食レシピも紹介していただきました。

参加者の方からいただいた感想の一部をご紹介します☆

- ・今日の献立は、子どもが苦手なものでもおいしく調理されていて勉強になりました。とてもおいしかったです。
- ・いつもの食材を違った調理法でいただき、とてもおいしかったです。
- ・朝食の大切さがよく分かりました。
- ・朝食はたっぷり食べさせてあげたいので、メニュー等参考になりました。

ご参加いただいた大分支援保護者の皆様お疲れ様でした。どうもありがとうございました。
またのご参加をお待ちしております！！