

平成26年度 学校給食料理教室（杵築市PTA連合会）



日 時：平成26年10月21日（火）

場 所：きつき生涯学習館

講 師：別府市立大平山小学校
学校栄養士 寺岡 泉

☆寺岡先生による講話

給食を調理しているところや調理する上で注意していることなど、映像を見てもらいながらわかりやすく説明をしていただきました。保護者の皆様からは、「衛生管理の大切さがわかりました」や「なかなか見ることのできない給食を作っている様子を見ることができて勉強になりました」等の感想をいただきました。



☆調理実習

献立のテーマ：地産地消、大分でとれる食材を知ろう





献立

- とりめし
- 県産さばの塩糍漬け焼き
- 和風サラダ
- かきたま汁
- キャンディーポテト

参加者の方からいただいた感想の一部をご紹介します☆

- ・家では肉料理が中心なので、彩りや栄養面のことをもう少し考えてみようと思いました。
- ・講義では、給食現場の様子を知ることができて勉強になりました。
- ・次回は親子での学校給食料理教室の計画をしてみようと思いました。
- ・短時間で5品も作れて大満足です。

ご参加いただいた杵築市PTA連合会母親部会の皆様お疲れ様でした。どうもありがとうございました。