

平成26年度 学校給食料理教室（大分市立横瀬小学校）



日 時：平成26年11月21日（金）

場 所：公益財団法人大分県学校給食会

講 師：別府市立大平山小学校
学校栄養士 寺岡 泉



☆講師の下田先生による講話

映像を使って、普段の給食を作っている一部を紹介して、衛生管理の大切さや、バランスのよい献立作りを心がけていることをお話していただきました。

☆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☆

- ・鶏めしのご飯が炊きあがってすぐに混ぜ込まないこと、スープの卵の溶き方、サラダのドレッシングの作り方、とても勉強になりました。
- ・帰ってから出来そうなメニューで、1つ1つ勉強になりました。

ご参加いただいた横瀬小学校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！！