

平成26年度 学校給食料理教室（由布市立東庄内小学校）



日 時：平成26年11月30日（日）

場 所：はさま未来館

講 師：公益財団法人大分県学校給食会
食育アドバイザー 渡邊 ハルミ



☆渡邊による講話

今日作る献立にはどんな食材が使われていて、その食材が何から作られているかをお話しました。また、その食材を「赤・黄・緑」の3つに分けて、その3つの役割や働きを児童たちと一緒に考えました。

☆調理実習

献立のテーマ：学校給食で人気のメニューを作ってみよう





献立

- パン
- タンドリーチキン
- ひじきサラダ
- パンプキンスープ
- きな粉クッキー

参加者の方からいただいた感想の一部をご紹介します☆

- ・栄養バランスもよく味も良かった。思ったより短時間ででき、子どもたちにも無理なく作れたと思う。
- ・栄養のバランスが整っていて、子どもたちも喜ぶメニューで良かったです。
- ・ヒジキサラダがおいしかったです。家でも作ってみます。

ご参加いただいた由布市立東庄内小学校の皆様
お疲れ様でした。どうもありがとうございました。