

平成26年度 学校給食料理教室（大分県立盲学校）



日 時：平成26年12月20日（土）

場 所：大分県立盲学校

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

←盲学校の疋田校長先生に
ごあいさつをいただきました。



☆渡邊による講話

食材を「赤・黄・緑」の3つに分け、わかりやすく説明するために『繰り出し六角形』という食育折り紙を使って、皆様に折り紙を折ってもらったあとに、食材の説明を行いました。

☆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☆

- ・バランスの良い献立で、ちょっとした工夫でおいしくなるんだなと思いました。
- ・講話を聞いて、もっといろいろな食材を使って栄養を取らないとなと思いました。

ご参加いただいた大分県立盲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！！