

平成27年度学校給食料理教室（大分市立明野西小学校）

日 時：平成27年7月23日（木）

場 所：大分市立明野西小学校

講 師：臼杵市臼杵学校給センター
主任学校栄養職員
下田 めぐみ 先生



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



各班に分かれて調理をしました！



やせうまを上手にのばしています！！



献 立

- ・ 県産麦ごはん
- ・ ブリのカボスソース
- ・ 豊っ子あえ
- ・ スタミナみそ汁
- ・ やせうま

とてもおいしそうに出来上がりました！！

講 話

赤・黄・緑の食材をバランスよく食べようね！



赤・黄・緑（三色食品群）の勉強をしました。
繰出し六角形を作り、どんな食材がどの色の食品群なのかを考えました。
みなさん上手に繰出し六角形を作っていました！



感 想

参加者からいただいた感想の一部をご紹介します ♪ ♪

栄養バランスを考え、郷土料理も交えた料理でよかったです。

子どもと一緒に生地をこねたり伸ばしたりすることもなかったので、楽しく過ごせました！

★参加した児童の感想★

今日はとても大変だったけど、おいしい料理ができてよかったです。とくに、やせうまがのばしたりするのが大変だったけど、おいしくできたのでよかったです。いっしょうけんめいしたので、おいしかったです。

★参加した児童の感想★

私は野菜の切り方がよくわからなかったけれど、先生たちが教えてくれてよくわかったので良かったです。あと、はじめてごはんを作ったからつかれたけど、とってもおいしかったのでまた作りたいです。

ご参加いただいた皆さま、お疲れさまでした！
たくさんのご参加ありがとうございました♪
またのご参加お待ちしております☆

