

平成27年度学校給食料理教室（大分市立桃園小学校）

日 時：平成27年10月20日（火）

場 所：大分東部公民館

講 師：別府市学校給食共同調理場
主任学校栄養職員
倉橋 久留美 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



たっぷり生地を寝かせたので、よく伸びます！



魚を焼いたり、味噌を溶いたりしています。
もうすぐ出来上がりです！



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

どの班もおいしく出来上がりました！

講 話

みなさん真剣に話を聞いています！



「かむ力」について、お話がありました。
・どうしてよくかまなければならないのか？
・かまないとどうなるのか？
・どのようなことに気をつければいいのか？
などを図表を用いて説明してくださいました。

感 想

参加者からいただいた感想の一部をご紹介します♪♪



今回参加してとてもよかったです。みんなでわいわい話しながら作れました。

またこのような機会があれば参加したいと思います。ありがとうございました。

日頃作らないような手の込んだお料理ばかりで勉強になりました。

「よくかむこと」を家でも家族で心がけたいと思います。

かむことの大切さがわかりました。子どももそうですが、自分がまず気をつけようと思いました。

★ 桃園小学校のみなさま、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♪ ★

