

平成27年度学校給食料理教室（由布市立東庄内小学校）

日 付：平成27年11月28日（土）

場 所：由布市立東庄内小学校

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



調理実習

献立のテーマ：学校給食の人気メニューを食べてみよう



交代しながら、上手に野菜を切っています！



桃子ちゃんにたくさんの生クリームをのせました！



献立

- ・揚げパン
- ・ポークソテーのバーベキューソース
- ・キャベツのセサミドレッシング
- ・ふわふわ卵スープ
- ・桃子ちゃん

今回は児童が田植え、稲刈りをしたお米を炊いて、おにぎりにして食べました！

講

話

三色をバランスよく食べることが大事だよ♪



赤・黄・緑（三色食品群）
について勉強しました。

今日の献立に使用している
材料がどの食品群になるのか
を示し、それらが体に対して
どんな役割を果たすのかを教
えてもらいました。

三色の食品をバランスよく
食べて丈夫な体を作りましょ
う！

感

想

参加者からいただいた感想の一部をご紹介します♪♪

野菜を実際に切らせて、子どもに
油を使わせてと家庭では手伝わせ
ないこともさせる事ができてよ
かったです。ありがとうございました。

短時間でおしゃれな料理が出来
たのに感激しました。家でもう
一度作ってみたいと思います。
ももちゃんはとてもかわいい
なと思いました。

★参加した児童の感想★ （5年生）

◎私は、作るときに失敗しないか心配だったけど、作っているうちにだんだんなれてきてとてもおもしろかったのでまたやりたいなと思いました。できて、食べた時はとてもおいしくて安心しました。とても楽しかったのでよかったです。

◎今日、私が楽しかったことは、塩やさとう、みりんなどをはかったことです。きゅうりも切りました。ななめに切らないといけないことがとてもむずかしかったです。玉ねぎを切る時、目にしみてとてもいたかったです。とても楽しかったです。

東庄内小学校の皆さま、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す♪

