

# 平成27年度学校給食料理教室（大分県立新生支援学校）

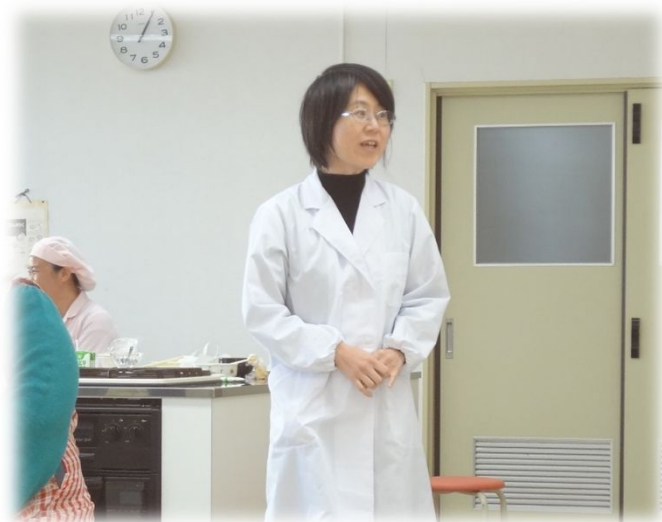
日 付：平成27年12月8日（火）

場 所：大分県立新生支援学校

講 師：日田市前津江学校給食共同調理場  
主任学校栄養職員  
伊東 美樹 先生

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



まずは手順確認と役割分担をしています！



野菜を切ったり、揚げパンの準備をしたりと役割分担が上手く出来ています！



揚げパンもカラッと揚がりました！



いただきます♪皆で色々な話をしながら食べました！

## 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

彩りもきれいです！



## 講話

普段目にする機会のない調理場の様子を見ることができて、興味深かったです！



「給食ができるまで」を共同調理場の写真をみせながら説明してくれました。給食を作る際に衛生管理面で気をつけていることなどのお話があり、参加者からは「子ども達に出す前にとっても厳しい調理法をして下さっていてびっくりしました」等の感想をいただきました。

## 感想

参加者からいただいた感想の一部をご紹介します♪♪

りんごソースがとても美味しくてどんな食材と合うか色々試してみたいです。

すごくおいしくてびっくりしました。きゅうりが苦手なのですが、おいしく食べることができました。

時間をかけず簡単メニューでしたが、味付けに工夫があり、とてもおいしかったです。

楽しい会で毎年楽しみです。ありがとうございました。

★ 新生支援学校の皆さま、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♪ ★

