

平成28年度学校給食料理教室【大分県立由布支援学校】

日付：平成28年10月4日（火）

場所：大分県立由布支援学校

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

献立

別府市・大分県PTA連合会
人気メニュー
手作りバター）
マーメイド焼き
（セサミドレッシング）
～
フルーツのミルク和え



調理実習



少ない人数でしたが、手際よく
協力して調理ができました！
マーメイド焼きや米粉シ
チューが好評でした☆

献立

献立3：人気メニュー

～子どもの好きな給食を食べよう～

- コッペパン（手作りバター）
- 鶏肉のマーメイド焼き
- 野菜サラダ
（セサミドレッシング）
- 米粉シチュー
- フルーツのミルク和え



試食 & 感想発表



校長先生も一緒に試食をしました！
子ども達の話などをしながら、みなさんでたのしくいただきました♪
校長先生から「大変おいしかった！」との感想をいただきました☆
参加者のみなさんにも楽しんでいただけたようです！

講話



「子どもの体温と健康の話～免疫力や体力を高めるために～」と題し、講話をおこないました。
体温を測ることの大切さや、低体温を解消するために三食バランスのよい食事が大切であることなどを学びました。

♪講話の感想♪

健康な体を作るために大切なことを教わり、とても勉強になりました。

感想

参加者からいただいた感想の一部をご紹介します♪♪

野菜をたくさん使った献立になっていて良かったです。

家では作らないメニューに満足しました。

盛り沢山の内容をこれだけの時間でできたので充実感がありました。

また次の機会も参加したいです。
勉強になり、楽しい時間でした。

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☆

