

# 平成28年度学校給食料理教室【佐伯市立佐伯小学校】

日付：平成28年10月15日（土）

場所：佐伯市立佐伯小学校

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



包丁で野菜を切ったり、バターをふったり、お肉を焼いたり... 児童のみなさんも大活躍でした！  
みんなで作った料理はとってもおいしかったです♪

## 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）
- 鶏肉のマーマレード焼き
- 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





## 講 話



正しいおはしの持ち方をして下さいね☆

「おはしのマナーについて」の講話をしました。おはしの正しい持ち方やマナーを勉強し、実際にみんなでおはしを動かしてみました。

その後、各班ごとに料理カードを正しい配膳位置に並べてもらい、配膳のマナーの勉強もしました。

試食の際は、講話で習った「正しい配膳」に並べて食べました！



## 感 想

参加者からいただいた感想の一部をご紹介します♪♪

栄養のバランスが考えられたメニューに感心しました。家庭での食事の参考にさせていただきます。

作ったことのないメニューが多くよかったです。家でも作ってみたいと思います。

### ★参加した児童の感想★

◎ きょういろいろきゅうしょくをつくれてうれしかったです。みんなで食べたのがたのしかったです。はじめてのバターはふるのがたいへんだったけど、うまくできてうれしかったです。（1年生）

◎ はしの正しいもちかたを知れてよかったです。またバターを作ったりやさいやくだものを切って、色々なものの重さをはかるのがむずかしかったけど、楽しかったです。作ったきゅうしょくはとてもおいしかったのでいっぱい食べました。（3年生）

◎ ぼくはあまり家で料理を作らないから、いい経験になりました。これからもたまには家で料理を作りたいです。（6年生）

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☆

