

平成28年度学校給食料理教室【竹田市PTA連合会】

日付：平成28年11月16日（水）

場所：竹田市久住公民館

講師：大分市立碩田中学校
時松 玲子 先生



調理実習



班ごとに手際よく、調理ができました☆だんごの生地も十分練ったので、よく伸びました！
どの班もおいしくでき、みなさん大満足のようでした☆

献立

献立2：地産地消

～大分の自然を味わおう～

- たこめし
- すり身お好み天
- にらともやしのかぼす和え
- だんご汁
- 茶豆



試食

みんなで一緒に食べました！全員で話しながら食べると一段とおいしく感じます！



講話

『育てよう「かむ力」 肥満防止・むし歯予防』と題し、講話をおこないました。

「かむ力」が衰えると、肥満やむし歯の原因になることを学びました。大分県の児童生徒の現状なども話してくださったので、参加者も聞き入っていました。



♪講話の感想♪

日頃、なかなかよくかんで食べることを心がけていないので、あらためてよくかんで食べることを心がけようと思いました。

感想

参加者からいただいた感想の一部をご紹介します♪♪

だんご汁や茶豆がとてもおいしく、家でも早速料理をしてみようと思いました。

色んな方と楽しんで作ることができてよかったです。少しの時間でできるものもあったので、家でも作ってみようと思います。

もやしは水から茹でることを初めて知りました。とても楽しかったです。

地産地消の食材で料理を作るとは大切なことだなあと感じます。安心、安全な食材を使っていきたいです。

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☆

