

平成28年度学校給食料理教室【大分県立大分支援学校】

日 付：平成28年11月29日（火）

場 所：大分県立大分支援学校

講 師：別府市立境川小学校
学校栄養職員
宮崎 智子 先生



調理実習



市販のルーを使わずに作る米粉シチューは特に好評でした！
班ごとに協力して、手際よく仕上げていました☆

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



試食 & 感想発表



教頭先生と栄養職員の池部先生も一緒に試食していただき、「とてもおいしかった！」という感想をいただきました。

参加者の皆さんからも「楽しく学べてよかった。」との感想発表がありました。

講話



「学校給食の歴史と概要」と題し、講話をおこないました。

学校給食の歴史や目的などについてお話があり、学校給食について知っていただく機会になりました。

♪講話の感想♪

給食の事も知らないことがあるんだなあ。と感じ、支援学校の給食で働いている方にも感謝のできるお話でした。

感想

参加者からいただいた感想の一部をご紹介します♪♪

手作りバターや米粉シチューなど作り方はシンプルで手軽に作れるのにしっかりと素材本来の美味しさを感じることができ、勉強になりました。

給食ではきゅうり等も加熱調理して衛生に気遣って下さっていると初めて知りました。全部美味しかったです。

給食のことが色々と知れてよかったです。自宅でも色々作ってみます。

決められた時間内に何種類もの献立を作り、同じチームの方にも助けられながら楽しく調理できました。

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☆

