

平成28年度学校給食料理教室【日出町PTA連合会】

日 付：平成28年12月17日（土）

場 所：日出町保健福祉センター

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



児童生徒のみなさんも野菜を切ったり、揚げ物をしたり、配膳をしたり、最後までしっかり取り組みました♪

献立

献立1：給食おすすめメニュー
～不足しがちな栄養をとろう～

- 県産麦ごはん
- さばの唐揚げネギソース
- ごぼうサラダ
- もずく入りかきたま汁
- 豆腐みたらし

どの班もおいしくできました☆みんなと一緒に食べました♪



講 話

みなさん真剣に耳を傾けていました☆

「かむ力」についての講話がありました。
「なぜかむことが大切なのか」「かまないとうなってしまうのか」などを学びました。
噛みたくても噛めない状況にならないように、小さいときによく噛める口づくりが大切です。



感 想

参加者からいただいた感想の一部をご紹介します♪♪

子どもが学校でも「もずく入りかきたま汁」が好きだったようなので、とても喜んでいました。ネギソースもおいしかったです。

日頃の食事ではあまり使わないものなどを使って食事を作る事ができ、これからの我が家の食事に活かしていけそうです。

★参加した児童、生徒の感想★

- ◎ 作ってみたのしかった。来てよかったと思った。りょうりってやっぱりたのしいな。らい年もきたいな。 (2年生)
- ◎ 魚がおいしかったです。りょうりを作るのは大へんだったけど、はじめて野さいを切ったり、いためたりしてすごく楽しかったです。ありがとうございました。 (3年生)
- ◎ 学校で食べている給食を作れてとても楽しかったです。おいしくできたので、また家でもつくりたいです。 (5年生)
- ◎ 今日はとても緊張したけど、先生や同じグループのお母さん方がやさしく教えてくれたり、アドバイスをしてくれたりして楽しく料理をすることができました。そして食べてみるとみんな「おいしい」と言ってくれてとてもうれしい気持ちになりました。今回、作ってくれる人のありがたみがあらためてわかりました。 (中学1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☆

