

平成28年度学校給食料理教室【大分市立豊府小学校】

日 付：平成29年1月13日（金）

場 所：公益財団法人大分県学校給食会

講 師：宇佐市宇佐南部学校給食センター
栄養教諭
加来 美名子 先生



調理実習



お子さんの学年ごとに班が
分かれていました♪
手際もよく、班の方々の会
話も楽しみながら調理がで
きました！

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

とてもおいしくできました！「特にみたらし団子
がおいしかった」との声もありました☆



講 話

「からだは、食べたものからできている」というテーマの講話でした。

人間の体を作っている骨や筋肉などは食べ物からできているというお話があり、「食べ物のバランスの話」や「好き嫌いをなくすヒント」などもお話していただきました。



♪講話の感想♪

脳が1年で入れ替わる、血が100日に入れ替わる事にびっくりしました。成長期の子ども達にバランスの良い食事を作ってあげるように頑張りたいと思います。

施設見学

学校給食会の物資倉庫、食品検査室を見学していただきました。

参加者からは「事業内容がよくわかり、とても良かったです」との感想がありました。



感 想

参加者からいただいた感想の一部をご紹介します♪♪

料理の一工夫がいかに料理を美味しくするのかが分かり、大変参考になりました。家庭でも活かしていきたいです。

全体的に参考になることばかりで食生活を見つめなおす良い機会になりました。

かきたま汁にもずくを入れたり、みたらしに豆腐を入れたり様々な工夫がされていて参考になりました。おいしかったです。

数回参加させて頂いていますが、献立のメニューが簡単でおいしく、子どもと一緒にすぐに作れるメニューなので嬉しいです。ありがとうございました。

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☆

