

平成28年度学校給食料理教室【大分県立別府支援学校】

日 付：平成29年2月17日（金）

場 所：別府市西部地区公民館

講 師：別府市学校給食共同調理場
主任学校栄養職員 倉橋 久留美 先生



調理実習



少人数でしたが、みんなで話しながら楽しく調理ができました☆！「だんご汁はあまり作らないので、みんなと作れてよかった」との声もありました♪

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、感想発表



みなさんで試食をしました。「お肉中心の生活になってしまいがちですが、肉を使わない献立のレパートリーが広がりました。」などの感想をいただきました。

講話

自分の体温を把握しておくことが大切です！



『子どもの体温と健康の話～免疫力や体力を高めるために～』と題し、講話をおこないました。

体温を測ることの大切さや、低体温を解消するためには三食バランスのよい食事をする必要があることなどを学びました。

感想

参加者からいただいた感想の一部をご紹介します♪♪

地産地消メニューは以前から興味があったのでとても良かったです。

調理の仕方、講話ととても勉強になる時間を過ごさせていただきました。ありがとうございました。

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☆

