

# 平成29年度学校給食料理教室【由布市立塚原小学校】

日付：平成29年7月8日（土）

場所：由布市立塚原小学校

講師：公益財団法人大分県学校給食会  
食育アドバイザー 佐藤 啓子



## 調理実習



包丁で材料を切ったり、  
調味料を量ったり、  
児童の皆さんが大活躍  
でした！  
どの班もとても  
おいしく出来上が  
りました☆



## 献立

献立2：地場産物メニュー

- ・とうもろこしの炊き込みごはん
- ・県産ブリの大葉ソースがけ
- ・ちりめんと野菜のごま和え
- ・クロメ汁
- ・かぼすゼリー



## 試食

校長先生も来ていただき、  
みんなで一緒に食べました。  
自分たちで作った料理は、とても  
おいしかったです。



## 講話

『栄養の木を育てよう』と題し、講話をおこないました。

すききらいをしていると栄養の木が枯れてしまうという紙芝居を読み、黄・赤・緑の三色の食品群をバランスよくとることの大切さについて学びました。

三色の食品群の名前を覚えたあと、講師が見せた食材がどの色のグループになるのかを色紙で答え、三色の食材の定着化をはかりました。



## 感想

参加した保護者にいただいた感想の一部をご紹介します♪

とても楽しく参加できました。  
バランスのとれた献立に大満足  
です。

普段、子どもと台所に立つことは  
あまりないので、よい経験になっ  
た。

### ★参加した児童の感想★

- みんなでごはんをまぜるのがたのしかったです。(小2)
- 給食のつくりかたやたいへんさがわかった。(小4)
- ぼくが楽しかったことはゼリーをかきまぜるのはたいへんだったけど、とてもおいしかったです。かんたんだったのでまたつくりたいです。(小6)

暑い中、ご参加いただき、ありがとうございました！

これからもよろしく願いいたします！

