

平成29年度学校給食料理教室【大分市立碩田学園】

日付：平成29年7月21日（金）

場所：大分市立碩田学園

講師：竹田市久住学校給食共同調理場
主任学校栄養職員 玉田 理恵 先生



調理実習



親子で楽しく調理ができました！白玉だんごをこねたり、野菜を切ったり、テキパキと作業をしていました。どの班もとてもおいしく出来上がりました☆



献立

献立1：給食おすすめメニュー

- ・県産麦ごはん
- ・鶏肉のバーベキューソース
- ・シャキシャキサラダ
- ・切干大根と豆乳のみそ汁
- ・フルーツ豆腐白玉



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ようです。



講話



『食事のマナーを身につけよう』と題し、講話をおこないました。

上手な手の洗い方、食器の置き方、食事のあいさつ、おはしの持ち方、食べ方などのマナーについて学びました。特におはしの持ち方は実際に、はしを動かしてみることで、自分の持ち方が正しいのか確認することができました。

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♪

揚げる、炒める、まぜる、色んな料理方法が混ざった献立が勉強になりました。

子どもとの給食についての会話がまた広がりそうです。

★参加した児童の感想★

- ・つくるのもたのしいし、たべるのもおいしいわけは、じぶんたちでつくったからです。（小1）
- ・お母さんと料理をするのは、とても楽しかったです。たくさん「ネギ」を切ったので切るのが少し上手くなった気分です。揚げ物にも挑戦し、難しかったけど良い経験になりました。（中2）

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お願ひいたします！

