

# 平成29年度学校給食料理教室【大分県PTA連合会】

日付：平成29年9月8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



## 調理実習



どの班も協力し、手際よく調理ができました。試食の際も作った感想などを話ながら、とても和やかな雰囲気でした。



## 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



## 施設見学

物資倉庫、食品検査室の見学をしました。物資倉庫では冷凍庫の寒さに驚いていました。



## 講話

『からだは食べたものからできている』と題し、講話をおこないました。

バランスよく食べることが大切であることや、好き嫌いをなくすヒントなどのお話がありました。



### ♪講話の感想♪

- ・「体は食べたものからできている」という意識が子どもたちにも育ってほしいです。
- ・体を作るためにはバランスのとれた食事がとても大事だということがわかりました。

## 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♪

和食メインでとてもおいしかったです。味付けも濃すぎず、ちょうどよかったです。クロメのお汁は家でもやってみたいと思います。

調味料が少なくても、しっかり味がついていたので、家庭でも実践しようと思います。

5品作るのに、4人で初めはあたふたしたけど、とても楽しく作ることができました。ボリュームもあってとてもおいしかったです。



県下各地からご参加いただき、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！

