

# 平成29年度学校給食料理教室【佐伯市立佐伯小学校】

日付：平成29年10月14日（土）

場所：佐伯市立佐伯小学校

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



野菜を切ったり、ブリを揚げたり、児童の皆さんも一生懸命作っていました！  
「猫の手」を意識して、上手に包丁が使っていました。



## 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



## 講 話



『お米はかせになろう!』と題し、講話をおこないました。

1杯のお茶碗には何粒の米が必要なのかなど、お米に関するクイズもあり、児童の皆さんも楽しみながら米の栄養や和食のよさを学びました。

### ♪講話の感想♪

- ・ 稲を見る機会がないので、本物が見れて子どもにとって良い経験になりました。(保護者)
- ・ 「まごわ(は)やさしい」を覚えます。(児童)

## 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!

家で子どもと料理をしてもできそうなことしかさせたことがなかったなので、人参の千切り、短冊切りが上手に出来て驚きました。もっと色々チャレンジさせたいです。

とうもろこしの炊き込みご飯は食べたことがなかったので、おいしかった。クロメ汁、ごま和え、ブリのソースかけも最高においしかった。

### ★参加した児童の感想★

- ・ すうぷがおいしかったです。きるのがうまいとママがいてくれました。カボスゼリーがおいしかったです。みんなとつくれてよかったです。おうちでもつくりたいです。(小1)
- ・ ねぎをきるのがむずかしかったし、にんじんのせんぎりもきるのがむずかしかったです。でも、できあがったごはんはとてもおいしかったです。家でもつくりたいです。(小3)
- ・ ブリをあげる時にいい音がして、おいしかったからいいと思いました。(小4)



たくさんご参加いただき、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!

