

平成29年度学校給食料理教室【中津市教育委員会】

日付：平成29年10月18日（水）

場所：中津市大幡コミュニティセンター

講師：大分市立松岡小学校
主任学校栄養職員 伊東 彰子 先生



調理実習



中津市内の各学校代表
保護者の方に参加して
いただきました。
班ごとに話し
ながら楽しんで
調理をしていま
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



試食

みんなで一緒に食べました。
特に「ブリの大葉ソース」が好評
のようでした。



講話



『子どもの食生活を考えよう』と題し、講話を
おこない、規則正しい生活習慣の大切さや、かむ
事の大切さを学びました。

♪講話の感想♪

朝食の大切さを改めて感じました。根菜や海藻
などを子どもにもたくさん噛んで食べてもらお
うと思いました。

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♪

地産地消メニューだったので、
ブリやかぼすなど身近な食材で
おいしくいただける献立だった
ので、とても良かったです。

給食について深く考えた事があ
りませんでした。講話や冊子
により、給食にはどのような目
的があるのか、どのように運営
し、安全管理をされているのか
などを知る事ができました。

クロメを初めて食べました。と
ても美味しかったです。ブリを
揚げたのも家でしてみたいと思
いました。

給食にはたくさんの人が関わっ
ていて食べられることを感しま
した。給食の大切さを子どもに
も伝えたいです。

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！

