

平成30年度学校給食料理教室【大分県立大分支援学校】

日付：平成30年10月11日（木）

場所：大分県立大分支援学校

講師：中津市立大幡小学校
栄養教諭 財前 裕子 先生



調理実習



各班ともチームワークが
よく、手際がよかったです！
班内で会話も
楽しみながら
調理ができました。



献立

献立1：スタミナメニュー

- ・トリニータ丼（県産麦ごはん）
- ・きゅうりのスタミナ和え
- ・ごまキムチ汁
- ・みかんゼリー





試食

校長先生にも試食に来ていただき、参加者みなで試食をしました。

「おいしい！」という声がたくさん聞けました。



講話

「カルシウム」「はしの持ち方」について講話をおこないました。

ワークシートでカルシウム摂取量のチェックをしたり、実際にはしを持って、正しい持ち方チェックなどをしました。



感想

参加者にいただいた感想の一部をご紹介します♪♪

トリニータ丼のたれがおいしかった。やはり料理酒・みりん風ではなく、日本酒・本みりんを使おうと思った。

栄養バランスがとれていてよかった。食材が豊富にとれ、うれしかった。

キムチを汁に入れることによって味にアクセントがつき、おいしかったです。

班の方々と楽しく会話しながら充実した時間を過ごすことができました。

たくさんの方に参加いただき、ありがとうございました！
来年もお待ちしております☆

