

平成30年度学校給食料理教室【佐伯市立渡町台小学校】

日付：平成30年10月13日（土）

場所：佐伯市立渡町台小学校

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

学校給食料理教室



調理実習



児童のみなさんも
野菜を切ったり、ゼリーを
作ったり、
積極的に調理を
してくれました！



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





講話

『げんき号をはしらせよう!』と題し、講話を行いました。

3つの車両すべてに食べ物がのるとげんき号は動くこと、バランスよく食べることが体の元気につながることを学びました。



感想

参加者にいただいた感想の一部をご紹介します♪♪

今日は子ども達と一緒に学校給食を作って食べることができて楽しかったです。

給食ってすべてのものに火を通すということを聞いて驚きました。安全に気をつけているんだと感心しました。

★参加した児童の感想★

- ごぼうをきるのがむずかしかった。とりにくをあぶらにつけたり、とうふをきってたのしかったです。(小2)
- ごまキムチじるが少しからくておいしかったです。そしてオレンジゼリーもおいしかったです。自分たちで作ったらこんなにおいしいとは思いませんでした。わたしも大人になっているなりょうりを作りたいです。(小3)
- とり肉をあげるのが初めてだったけどとてもうまくできました。他にも、いろんなメニューが作れてとても楽しかったです。自分たちで作った給食を食べてとてもおいしかったです。またしたいと思います。(小5)



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☆

