

# 平成30年度学校給食料理教室【中津市教育委員会】

日付：平成30年10月25日（木）

場所：中津市小楠コミュニティセンター

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



和気藹々とした雰囲気  
で実施ができました。  
班ごとに協力して  
手際よく調理を  
していました。



## 献立

献立3：地場産物メニュー

- 県産発芽玄米ごはん
- ぶりとカラフル野菜の  
かぼすソースかけ
- ひじきの炒め煮
- 大根おろし汁
- 豆乳プリン





## 試食の様子

みなさんで一緒に食べました！



## 講話



「早寝・早起き・朝ごはん」について講話を行いました。

朝ごはんを食べることで、あたま・からだ・おなかのスイッチが入ることなどについて学びました。

また、中津市の地場産物活用状況などについてもお話をさせていただきました。



## 感想

参加した方からいただいた感想の一部をご紹介します

豆乳はなかなか飲めないけど、プリンにしたら食べてくれるかなと思った。

栄養のバランスがよかった。普段計量などせず作っているので、自分の作っている物の濃さが良く分かりました。

お汁に大根おろしを入れて食べるのは初めてでしたが、すごくおいしかったです。

朝ごはんの大切さを改めて実感しました。講話で勉強したことを子どもに伝え、朝ごはんをしっかりと食べさせたいです。

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！

