

平成30年度学校給食料理教室【日田市立光岡小学校】

日付：平成30年11月20日（火）

場所：日田市立光岡小学校

講師：日田市天瀬学校給食共同調理場
栄養教諭 森悦子先生



調理実習



班の皆さんで役割を分担して、スムーズに調理ができました。参加者の皆さんの親睦も深まったようです。



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、教頭先生にも試食に来ていただきました。

みんなで食べるとより一層おいしく感じます。



講話

カルシウムについて講話をおこないました。

成長期にカルシウム摂取をしておく重要性や、ワークシートを用いカルシウム摂取量のチェックをするなど、興味を持って聞いていただけました。



感想

参加者にいただいた感想の一部をご紹介します♪♪

バランスのとれた献立なので、勉強になりました。

具たくさんのお汁で、家でも作ってみたいと思いました。

改めてカルシウムの大切さが分かりました。小、中学校の間は本当に給食に守っていただいていると思います。

家でつくりたいと思いました。「食育」の大切さを実感しました。ありがとうございました。

ご参加いただき、ありがとうございました！
来年もお待ちしております☆

