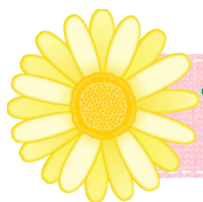


令和元年度学校給食料理教室【大分市立松岡小学校】

日 付：令和元年8月9日（金）

場 所：公益財団法人大分県学校給食会

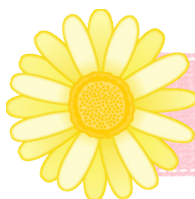
講 師：大分県学校給食会
食育アドバイザー 佐藤 啓子



調理実習



親子で力を合わせて
楽しく
調理することが
できました！



献立



献立2：ふるさとメニュー

- ・県産ぶり丼（県産麦ごはん）
- ・にら豚
- ・だんご汁
- ・かぼすゼリー



講 話

「食べ物のはたらきを考えよう」と題して講話をおこないました。

食べ物は体の中に入って大きく3つのはたらきに分けられることから、黄・赤・緑のグループに分けた食品群の中からバランスよく摂ることの大切さ、特に緑のグループ（野菜・きのこ・果物）の大切なはたらきについて学びました。また、今日の献立を3つのグループに分けてみると、緑のグループの食材が10個も使われていました。最後に、示した食材が何色のグループになるかクイズ形式で楽しみながら覚えしました。家庭でもバランスよく食べましょう。



施設見学

給食会の物資倉庫、検査室の見学を行い、検査室では手洗いチェッカーの体験もしました。



感 想

参加者にいただいた感想の一部をご紹介します♪♪

いつも時間がなく、子どもと一緒に料理をする機会がないのですが、今日はゆっくりとじっくりと子どもと料理を楽しむことができました。

がんばって同じ班で協力をして調理ができたので良かったです。子どもたちも日頃使わない包丁を使ったりして楽しくできました。

★参加した児童の感想★

- ・ みんなとりょうりしてたのしかったし、おいしかった。そしてみんなとたべたり、しゃべったりしてたのしかった。（小1）
- ・ かわむきや、ほうちょうをつかうのをがんばりました。自分でつくったたべものは、とてもおいしかったです。おうちでもつくってみたいです。（小2）
- ・ ごはんで、バランスよく食べれる献立を立ててすごいと思った。れいとう庫は寒かったけど楽しかった。とても美味しかったです。（小5）



暑い中、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☆

