

# 平成25年度 第13回学校給食料理教室



日 時：平成26年1月21日（火）

場 所：公益財団法人大分県学校給食会

講 師：大分市立明野西小学校  
学校栄養職員 高橋一美 先生

献 立：雑穀米入りご飯・千草蒸し・おかかじゃこ・肉ごぼう味噌  
バラエティースープ・豆腐団子

目 的：小・中学校及び支援学校の保護者並びに児童・生徒が、地場産物等を活用した郷土料理・行事食等を取り入れた学校給食用献立の調理実習を行い、学校給食に対する理解や地域の食材、食文化について積極的に関心を持つと共に、望ましい食習慣の形成を計ることを目的とする。



## 開会あいさつ

（公財）大分県学校給食会  
理事長 高山誠一

## 講師 献立説明

高橋一美先生

## 調理実習



千草蒸しです。  
スチームコンベクションオープンでこんがり美味しそうにでき上がりました。



## 試 食・感想発表



## 講 話



午後からは講師の高橋先生の食育講話です。  
参加者の食事の時間を聞きながら、なぜ朝ごはんを食べないといけないのか？について  
わかりやすくイラストなどを活用して説明してくださいました。

参加者アンケートより☆

「早寝早起き朝ごはんは、よく耳にするけれど、どうして大切なのかをわかりやすく説明して下さったのが良かったです」

「わかってはいても、自分の子どもにどうやって伝えたらいいかわからなかったことを、わかりやすい言葉で教えてもらいました。早速朝ごはんを食べるように伝えたいと思います。」



給食会で実施する場合は、  
食品検査室・倉庫棟の見学が  
可能です♪

ご参加いただいた大分市立日岡小学校保護者の皆様お疲れ様でした。  
どうもありがとうございました。  
またのご参加をお待ちしております！！