

平成26年度 学校給食料理教室（佐伯市立渡町台小学校）



日 時：平成26年9月20日（土）

場 所：佐伯市立渡町台小学校

講 師：食育アドバイザー 渡邊 ハルミ
（所属：公益財団法人大分県学校給食会）

☆講 話

自分たちの体は、食べ物からできていて、その食べ物を「赤・黄・緑」に分けてそれぞれの色の食べ物の働きを説明し、バランスよく食べることが大切と話しました。



☆調理実習

献立のテーマ：地産地消、大分でとれる食材を知ろう





献立

- とりめし
- 県産さばの塩糍漬け焼き
- 和風サラダ
- かきたま汁
- キャンディーポテト

参加者の方からいただいた感想の一部をご紹介します☆

- 栄養のバランスがとれていて、おいしかったです。
- 冊子を見ながら、他のレシピを作ってみようと思いました。
- とてもおいしくて、子どもも喜んでいました。

ご参加いただいた渡町台小学校の皆様お疲れ様
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！！