

平成27年度学校給食料理教室（日田市立光岡小学校）

日 時：平成27年11月12日（木）

場 所：日田市立光岡小学校

講 師：日田市前津江学校給食共同調理場
主任学校栄養職員
伊東 美樹 先生



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



各班に分かれて調理開始です！



やせうまの伸ばし方のコツを教わりました！



切る人、茹でる人、分担が上手くできています！



調味料を量っています！

献立

どれもおいしそうです！

- 県産麦ごはん
- ブリのカボスソース
- 豊っ子あえ
- スタミナみそ汁
- やせうま



講話

「給食調理場の事を知ることが出来てよかった」との感想をいただきました。



「給食ができるまで」というテーマで講話を行いました。

学校給食共同調理場の様子を写真を用いて説明してくださり、調理場ではどのような所に気をつけながら、毎日の給食を作っているのか等を教えていただきました。

感想

参加者からいただいた感想の一部をご紹介します♪♪

出汁から調理して作ると胃にやさしく本当においしいんだなと改めて感じました。

給食が子ども達の元へ届くまで多くの方の手をいただいているんだと、改めて学校給食のありがたさがわかりました。

大分感がすごく出ていてとてもいい献立だと思いました。

普段大変だと思っていた白和えやせうまなどがあり、勉強になりました。

光岡小学校の皆さま、お疲れさまでした！
たくさんのご参加ありがとうございました。

