

平成27年度学校給食料理教室（大分県立盲学校）

日付：平成27年12月24日（木）

場所：大分県立盲学校

講師：臼杵市臼杵学校給食センター
主任学校栄養職員
下田 めぐみ 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



分担しながら調理ができています！



やせうまは薄くのばした方がおいしいです！



そろそろ仕上げです！ブリのカボスソースを作っています☆



みんな揃っていただきます♪

献立

おいしそうに出来ました！

- ・ 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

「給食を作っている様子が見れてよかった」という意見をたくさんいただきました！



「給食ができるまで～衛生管理について～」というテーマで講話をしていただきました。

調理場内では場所によってエプロンの色を変えていることや、野菜などは三層のシンクで洗っていることなどを写真を見せながら説明してくれました。初めて見る調理場の様子に皆さん驚いていました。

感想

参加者からいただいた感想の一部をご紹介します♪♪

自分で考えつかないメニューを教えていただき、どれもおいしかったので早速家でも作ってみたいと思います。

それぞれの食材を生かした献立で味も美味しかったです。

みそ汁は具沢山でニラやニンニクを入れたことがなかったので新発見でした。

生徒が食べる給食が食材納入～調理～配送において厳重な管理のもとに行われていることに安心しました。

盲学校の皆さま、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。

