

平成29年度学校給食料理教室【臼杵市立上北小学校】

日付：平成29年8月1日（火）

場所：臼杵市上北コミュニティセンター

講師：佐伯市蒲江学校給食センター
主任学校栄養職員 小野 浩美 先生



調理実習



2班に分かれて、手際よく調理ができました。
調味料をはかったり、野菜を切ったり、児童のみなさんも積極的に参加してくれました！



献立

献立1：給食おすすめメニュー

- ・県産麦ごはん
- ・鶏肉のバーベキューソース
- ・シャキシャキサラダ
- ・切干大根と豆乳のみそ汁
- ・フルーツ豆腐白玉



試 食

みんなで一緒に食べました。
感想発表でも「おいしかった！」
という声がたくさん
聞けました。



講 話



『ジュースのひみつ』と題し、講話をおこない、ジュースや清涼飲料水に含まれる砂糖の量について学びました。

普段目にする飲料水に含まれる砂糖の量を聞いて、びっくりしている人が多かったです。
「1日に飲む量を気をつけないと…」とおっしゃっている方もいました。

感 想

参加した保護者にいただいた感想の一部をご紹介します♪

昨年参加してから、男の子ですが、料理をよく手伝うようになりました。良い機会でした。

バーベキューソースがおいしかったです。白玉は子どもが好きなので、一度つくってみようと思います。

★参加した児童の感想★

- ・今日、みんなできょうりょくしあって、りょうりを作れたのでよかったです。わたしががんばったことはしらたまをこねて、丸めることです。（小3）
- ・とり肉のバーベキューソースがとてもおいしかったので、家でも作りたいです。ジュースのことも考えてみたいです。びょうきにならないようにしたいです。（小5）

暑い中、ご参加いただき、ありがとうございました！

これからもよろしくお願ひいたします！

