

平成29年度学校給食料理教室【佐伯市立渡町台小学校】

日付：平成29年10月21日（土）

場所：佐伯市立渡町台小学校

講師：公益財団法人大分県学校給食会
食育アドバイザー 佐藤 啓子

長料理教室

大分県学校給食会・大分県学校給食士研究会・大分県PTA連合会



調理実習



野菜を切ることが多い
献立でしたが、児童の
みなさんも上手に包丁が
使えていました。
班で協力して
おいしいご飯が
できました！



献立、試食

献立3：野菜たっぷりメニュー

- ・ サフランライス
- ・ キーマカレー
- ・ コールスローサラダ
- ・ ふわふわ卵スープ
- ・ ココアムース



講 話



『お米はかせになろう』と題し、講話をおこないました。

お米の栄養や和食のよさについて、クイズを解きながら学んでいきました。

児童の皆さんも、一生懸命クイズの答えを考え、「お米はかせ」になることができました。



感 想

参加した方からいただいた感想の一部をご紹介します♪♪

日頃、下の子に手がかり、子どもと一緒に料理をすることがないので、この時間はとても貴重な楽しいひとときでした。

どのメニューも野菜がたっぷり使われていて家でももう少し増やさないといけないなと感じました。

★参加した児童の感想★

- きょうはいろいろなたべものをたべてうれしかったよ。いのちはだいじだからちゃんとのかさずたべたよ。(小1)
- たまねぎが目にしみた。楽しかった。来年もきてみたい。キーマカレーがからかった。(小3)
- 今日は、ほうちょうやピーラーを使って切ったり、にんじんの皮をむいたり、野菜をまぜたり大変でした。また、おいしかったので家でも作ってみたいです。(小4)
- ふだんは自分でご飯を作らないけど、今日はみんなでご飯を作って食べれたのでよかったです。お米博士になろうでは、お米クイズやバランスのあいことは「まごわやさしい」などいろいろなことを教えてもらって勉強になった。(小6)

たくさんご参加いただき、ありがとうございました！

これからもよろしく願いいたします！

