

# 平成29年度学校給食料理教室【大分県立新生支援学校】

日付：平成29年10月31日（火）

場所：大分県立新生支援学校

講師：竹田市久住学校給食共同調理場  
主任学校栄養職員 玉田 理恵 先生



## 調理実習



各班、手分けをして、  
とても効率よく調理が  
できました！

班ごとにお話を  
しながら取り組み  
参加者も楽しそう  
でした☆



## 献立

献立2：地場産物メニュー

- ・とうもろこしの炊き込みごはん
- ・県産ブリの大葉ソースがけ
- ・ちりめんと野菜のごま和え
- ・クロメ汁
- ・かぼすゼリー



## 試食

校長先生、教頭先生、事務長様にも試食していただきました。「おいしい」ととても好評でした。



## 講話



『食事の重要性』と題し、講話をおこない、バランスよく食べることの大切さや1日に必要な栄養素の量などを学びました。

### ♪講話の感想♪

子どもに必要な鉄、カルシウム、カロリーの事で具体的な例をあげてもらえたので、普段の食生活でも考えてみようと思いました。

## 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♪

メニューや味付けなど、普段の料理にも取り入れてみようと思える良いきっかけになりました。

地産地消のメニューは、(材料が)手軽に手に入るので、今後にかしやすうい。

普段は味を濃くしているので、体のことを考えてもっと薄味にしなければならぬと思ひました。

ブリは下味もせずだったけど、おいしかったです。カボスゼリーは家でも作ります!!

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お願ひいたします!

