

平成29年度学校給食料理教室【大分市立豊府小学校】

日付：平成30年1月18日（木）

場所：公益財団法人大分県学校給食会

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



調理実習



班ごとに協力しながら、
楽しく調理ができました。
参加者のみなさん
の手際がとても
良かったです！



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



講 話



『からだと食べ物！』と題し、講話をおこないました。

バランスよく食べることの大切さや、食物纖維の役割などについてお話があり、参加者からは「食物纖維の話など、普段気にせず料理していたのでとても興味深く勉強になりました。」などの感想がありました。

施設見学

食品検査室と物資倉庫の見学をしました。物資倉庫内の冷凍庫はとても寒くびっくりしていました。



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♪

だしの素をいつも使うので久しぶりに昆布とかつお節を使ったみそ汁を作って大変美味しかったし、良かったです。

普段、手の込んだ料理をしないのでボリューム満点でおいしかったです。普段の料理に一つ二つ手を加えるだけでおいしかったり、安全に配慮されているなあと思いました。

たくさんの野菜を使っていてよかったです。その中でもきゅうりにも火を通すと聞いて、びっくりしましたが安全に気を使っているんだなと思いました。

多くの食材が使われていて良いと思った。みそを減らすために豆乳を入れたり、白玉に豆腐を入れたりと工夫もあり成長期に嬉しいメニューでした。

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いいいたします！

