

平成29年度学校給食料理教室【大分県立大分支援学校】

日 付：平成30年1月31日（水）

場 所：大分県立大分支援学校

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



少ない人数でしたが、
班で協力して調理が
できました！

普段は調味料を
細かく量らない
ので新鮮だと
おっしゃっている
方もいました。



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

教頭先生にも試食をしていただきました。

「おいしい」ととても好評でした。



講話



『朝ごはんの大切さ』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などを学びました。

♪講話の感想♪

主食だけのものと主菜、汁物をプラスしたものはかなり栄養バランスがちがうことにびっくりした。

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♪

ブリを揚げる事がなかったので、おいしくてビックリしました。家でも早速作ってみます。

大分の旬の食材が取り入れられていて、とても良かったです。

ブリがとてもおいしかった。大葉ソースがしょうがのアクセントがきいていて良かった。

初めて参加しました。とてもおいしく、楽しい時間でした。

寒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いいたします！

