

# 令和元年度学校給食料理教室【宇佐教振給食部会】

日 付：令和元年度8月20日（火）

場 所：宇佐市駅川公民館

講 師：津久見市立第一中学校  
（津久見市学校給食共同調理場）  
栄養教諭 沓掛 優子 先生



みなさん楽しそうに、  
手際よく、  
テキパキ調理されて  
ました！



献立3：まごわやさしいメニュー

- もち玄米ごはん
- 手作りカレー
- 地だこのから揚げ
- 茎わかめのきんぴら
- 黒ごまプリン





## 試食の様子

みなさんで一緒に試食しました！



## 講話

今回は宇佐の給食部会の教職員の先生方を対象とした料理教室でした。学校給食の目標や、栄養管理、衛生管理、給食時間の指導や食育の内容等について、実際の調理場の写真等も交え、お話をさせていただきました。

また、今日の献立「まごわやさしい」メニューについて説明がありました。普段心がけて摂ってほしい食材である「ま・・・豆(豆類)、ご・・・ごま(種実類)、わ・・・わかめ(海藻類)、や・・・(野菜)、さ・・・(さかな)、し・・・椎茸(きのこ類)、い・・・いも類」が、今日の献立には入っています。



## 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♪

- 学校給食の安全に気を配っていることがよくわかりました。いつも美味しい給食ありがとうございます。
- 学校給食の目的、衛生管理の徹底などわかりやすい説明だった。
- もう一度給食についての知識を認識できた。
- 学校給食のことがよくわかった。話もおもしろかった。
- 食事のとり方など参考になりました。
- センターでの食材の扱いかたや、子どもたちの給食づくりに関わり細心の心づかいをして下さっていることがわかりました。

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願いいたします！

