

令和元年度学校給食料理教室【大分市立由布支援学校】

日付：令和2年1月22日（水）

場所：大分県立由布支援学校

講師：国東市立伊美小学校
（国東市国見学校給食共同調理場）
学校栄養職員 大石 優奈 先生



調理実習



和やかかつ手際よく、
テキパキ調理されて
ました！



献立

献立2：ふるさとメニュー

- ・県産麦ごはん
- ・県産ぶり丼
- ・ニラ豚
- ・だんご汁
- ・かぼすゼリー





試食の様子

全員で一緒に試食しました！



講話

実習献立のふるさとメニューにちなんで「大分の豊かな食材と郷土料理」と題して講話をおこないました。大分県の農産物（ねぎや乾しいたけ・みかん類等）や水産物（関あじ・関さば、ぶり等）、県内各地の郷土料理の説明をし、豊かな恵みの産物に囲まれた大分県の良さを話しました。最後に、1月は学校給食週間ということで、学校給食の成り立ちや、給食の目標などを解説しました。



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♪♪

- 普段、だんご汁のだんごは買って作るけど、簡単に作れる事を知り、家でも作ってみたいと思いました。
- 郷土料理の名前等、大分に住んでいても知らない名前や、昔おばあちゃんが作ってくれていた料理の名前も知れて良かったです。
- 作りやすく、子どもにも満足してもらえそうな献立でした。家でも作ります。

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！

