

# 平成28年度学校給食料理教室【大分市立明野西小学校】

日付：平成28年9月27日（火）

場所：公益財団法人大分県学校給食会

講師：別府市学校給食共同調理場  
主任学校栄養職員  
倉橋 久留美 先生



## 調理実習



「切る」「捏ねる」などの手順が多い献立でしたが、班の皆さんで協力し、とても手際が良かったです♪  
どの班もおいしく出来上がりました！

## 献立

献立2：地産地消

～大分の自然を味わおう～

- ・たこめし
- ・すり身お好み天
- ・にらともやしのかぼす和え
- ・だんご汁
- ・茶豆



## 講話

「子どもの体温と健康の話～免疫力や体力を高めるために～」と題し、講話をおこないました。

体温を測ることの大切さや、低体温を解消するために三食バランスのよい食事が大切であることなどを学びました。



### ♪講話の感想♪

子どもの基礎体温の話にとっても興味がわきました。我が家も三食、特に朝食はしっかり摂らせるので、今後も続けていきたいと思います。

給食会の施設見学では「物資倉庫」と「食品検査室」をみていただきました！給食用の大きな缶詰やパックに驚いていました！



物資倉庫



食品検査室

## 感想

参加者からいただいた感想の一部をご紹介します♪♪

すり身お好み天と茶豆がとても美味しくて、家でもやってみたいと思いました。

自宅で作ったことのないメニューもありましたが、とてもかんたんにできて、しかもおいしいことがわかりました。

講話や調理など、たくさん吸収して帰ることができ、大変満足しています。これからの生活に役立てたいと思います。

地産地消のメニューで、たこやしり身、だんご汁など盛り沢山で大変満足でした。

たくさんのご参加ありがとうございました♪  
またのご参加お待ちしております☆

