

親子料理教室 開催レポート

平成21年度 島根県

7月28日(火) (主催:斐川町学校給食共同調理場、会場:斐川町立斐川西中学校)

テーマ 親子で楽しく～給食の人気メニューに挑戦～



ツナそぼろ丼
エビチリソース
ばんさんすう
トマトとたまごのスープ
サイダーゼリー

季節の食材を取り入れて実施しました。子ども達は、エビの殻をむいたり、野菜を切ったり興味をもって積極的に調理に参加していました。

進行もスムーズで、母親委員と各学校や栄養職員がふれあえたことも良かったです。

(指導:岡田幸子 栄養主幹)



「子どもは野菜が苦手ですが、組み合わせを考えたり旬のものを使って、家でも工夫してみたいと思います。」(保護者)

10月17日(土) (主催:松江市立玉湯小学校学校保健委員会 会場:松江市玉湯公民館)

テーマ おにぎりでバランスのとれた朝ごはん



実習献立

- ・アイデアおにぎり
- ・ひじきサラダ
- ・秋の香りみそ汁
- ・デザート(フルーツ)

H19年以降、学校保健委員会の活動で、バランスの良い朝食をとることについて取り組んでいます。

おにぎりでも、一工夫加えることでバリエーションが広がり、おかずもきちんと食べることが大切であることに気づいてもらえました。

(指導:菅田弥生 栄養教諭)

朝ごはんが1番のときは、パンだけ
では、おみそ汁、おみそ汁もたべ
ないといけないと、おみそ汁もたべ
おみそ汁をきいているときに
すが田先生がほめてくれました。
うれしかったです。(2年生)