

平成27年度

新入学児童の保護者の学校給食教室

平成28年1月19日(火)早島町地域福祉センターにおいて、来年度小学校に入学する児童をもつ保護者の方を対象として、岡山県学校給食会が取扱う物資を中心とした学校給食献立の調理を体験する「新入学児童の保護者の学校給食教室」を開催いたしました。参加者は17名でした。

料理教室の開始に先立ち、早島町内の魚屋「魚勇」の女将である吉田さんによる「出世魚である鯖(サゴシ→サワラ)の魚体(実物)の紹介」と本日の食材である「鯖」の解体の披露がありました。その後、早島小学校栄養教諭の光畑先生による調理上の注意やポイントの説明の後、調理をし、和やかに会食をしました。

献立は「麦ごはん」「鯖の柚子みそかけ」「ほうれんそうの磯あえ」「みそ汁」「さつまいもとピーナのケーキ」でした。

会食の後、光畑先生による「食物の消化に関する内臓の働き」等について有意義な講義がありました。

最後のアンケートによると「思っていた以上においしい給食を食べるんだなと思い、子どもがうらやましい」「他の保育園の方とも知り合えて良かった」「大人になってから食べる給食は子供の頃と全く違って、家でも参考にしたい」等の感想をいただきました。

サワラの紹介(手前がサゴシ)





