

# 令和6年度 第10回食育教室

～お父さんお母さん！  
つくってみましょうスクールランチ～



食育教室は、学校給食の普及充実及び食育に関する事業として、平成24年度から開催しており、今回で10回目の開催となりました。

保護者や児童生徒を対象に、県産品を活用した学校給食の献立を実際に調理することで、学校給食への理解を深めるとともに、望ましい食生活の充実を図ることを目的としています。

今年は雲仙市・島原市・南島原市から22名（9組）の方が参加してくださいました。

講師

学校栄養職員 橋本 美穂先生

栄養教諭 白山 智香子先生



調理実習



ごはん（ビタミンB1強化麦入り）  
ぶりのバターじゃようゆ焼き  
ミニトマトとレタス  
卵の花炒り  
豚肉とトマトのみそ汁  
きゅうりの塩昆布和え  
かぼちゃの甘煮



食育のお話



主食・主菜・副菜について講話していただきました。



参加者のアンケートより

- ・とても有意義な時間を過ごすことができました。
- ・味噌汁がとてもおいしくてびっくりしました。
- ・子供と体験できたことが嬉しかったです。
- ・家でも作ってみたいです。今日をきっかけに料理が好きになりました。
- ・魚が苦手な子供もご飯がすすみ、よく食べていました。



実施日：令和6年7月20日（土）

9：50～13：00

会場：島原市森岳公民館 調理室

主催：（公財）長崎県学校給食会

後援：長崎県教育委員会/長崎県学校栄養士会

