

# 給食会たより

令和元年 第11号  
(公財) 熊本市本市学校給食会  
村山

台風8号が通過した翌日、食育支援事業の1つである「みんなで作ろう学校給食」を開催しました。(昨年度までの「親子料理教室」という名称を本年度から変更しました。)

日頃の給食の献立の中から、地産地消の視点も踏まえ、みんなが大好きで簡単に調理できる、夏の献立に挑戦しました。 **目標: なかよく+たのしく+安全に=おいしい**

## みんなで作ろう学校給食(8月7日) 青年会館



ドライカレー  
冬瓜スープ  
フルーツヨーグルト

この料理教室は、「学校給食の献立を、保護者と子どもと一緒に作ることで、調理をする楽しさや互いのつながりを深めるとともに、学校給食への理解を図り食育を推進」を目的としています。今回で7回目、市内の小・中学校から28組の応募があり、会場の都合で12組を抽選し開催しました。(参加できなかった人、ごめんなさい) 講師は、日頃学校で給食のお世話されている先生方。メンバーは、この日初めて会ったばかりでしたが、みんなで目標達成めざして料理に取り組みました。



普段見ることのない冬瓜を紹介してもらいました。



なかよく+たのしく+安全に

### 感想から

- ・初めてこの料理教室に来て、学校の給食を初めて作りました。楽しかったです。
- ・にんにくや玉ネギのみじん切りを簡単にする方法がわかりました。
- ・大豆でお肉のかさ増しができるということがわかりました。大豆はヘルシーでお肉のかさ増しにもなるので、ドライカレーやハンバーグなども作れていいなと思いました。
- ・豆の使い方の幅が広がりそうで、使ってみたいと思います。子どもは父親に作るそうです。

- ・わりと人見知りな娘ですが、協力して作るという目標のもと、すんなり話をしながら活動できたことが意外でした。ありがとうございました。
- ・いつもは料理をまったくしない子が、率先して混ぜたり切ったりしていてよい経験になりました。



おいしい

※ ドライカレーにひき割り大豆を入れたことについて、栄養面・経済面からの説明があり、たいへん勉強になりました。