

第3回中学校区合同 学校給食料理体験会を ひらきました

7月27日に落合小の家庭科室で、給食の料理を実際につくってみる料理体験会(親子料理教室)をひらきました。今年度で3回目になり、40名と参加者も増えました。缶を開ける、材料を量る等一つ一つの作業が、子どもたちにとっては初めての経験です。ぎこちなかった包丁さばきも次第に上手になり、かたづけもすすんで子どもたちをたのもしく思いました。

「親子で一緒に料理をする」……とても有意義な時間がもてました。その様子と参加された方の感想を紹介します。

作った料理は・・・

- ・祭りずし
岡山県の郷土料理。彩りの美しい寿司です。
- ・鮭のマリネ
暑い時に食欲のわく料理です。
- ・たこボール
たこ焼きのアレンジ料理。給食で大好評です。
- ・小松菜のサラダ
小松菜はカルシウムや鉄分が豊富な野菜です。
- ・きゅうりのゆかりあえ
旬のきゅうりを食べやすくした添え野菜です。
- ・冷やしそうめん汁
七夕の行事食。昆布、かつお節でだしをとって。
- ・甘夏かんゼリー
簡単にできるデザートです。



レシピの必要な方は、お気軽にお知らせください。多数のご参加ありがとうございました。



お礼がたのしいことだと思えるようになったし、ほかのりょうりもちょうせんしてみようと思いました。

小1の娘と一緒にできるか不安でしたが、同じ班のお兄ちゃんに優しくしてもらい楽しく調理することができました。「また作りたい」と言い、満足したようです。家でもお手伝いさせたいです。



時間は少しかかりましたが、子どもたち全部切ることができて、満足感がありました。続けてくださいね。

だしはインスタントを使わず、いちからきちんととっているのを知り、とても感謝しました。すべての料理がとてもおいしく、優しい味がしたので、驚きました。今日の体験を家での料理にプラスしていこうと思います。

たこボールがおいしかった。さとうやしおをまぜられて楽しかった。



自分たちで作った料理がすごくおいしかった。ほかの料理もすごくおいしかった。大好物もたくさんあって、うれしかった。むずかしかったけど、まんぞくできる料理ができてうれしかった。

子どもたちも思い切り包丁や火や油などを使わせてもらえてとても楽しそうでした。夏休みということもあり、友達とふれあうことが少ないですが、他学年の子どももなかなかならなくて、とてもよい機会だったと思います。



今日の調理体験会は、みんないい体験になったので、家でもそれをいかしたいです。

たのしかったよ！



給食に感謝、家の方でももっと努力しなければ、と思いました。

