

学校給食試食会

令和元年12月4日（水）

12月4日（水）に試食会を開催し、9名の方に参加をいただきました。

参加者の皆さんありがとうございました。

当日は、施設の概要を説明し、実際に給食を作っている様子を見ていただきながら調理機器や食育などについての説明を聞いていただきました。



当日の献立

- ① ごはん
- ② 牛乳
- ③ おから炒り
- ④ 鮭のおろしポン酢がけ
- ⑤ キャベツのみそ汁
- ⑥ りんご



【学校用：放送資料】

テーマ：おからは 何からできている？

きょうの野菜のおかずは「おからいり」です。おからって何からできているか、知っていますか？おからは豆腐作りで大豆から豆乳をつくるときのしぼりかすです。

おからのことを「卵の花」や「きらず」ともいいますが、生垣などに植えられているウノハナに形が似ているところから「卵の花」、包丁で切らなくてもいいことから「切らず」なのだそうです。

「しぼりかす」であるおからの名前を隠すために、このような呼び名がついたのです。おからは、そのままでは味がほとんどないので、いろんな料理に使われていますし、かすといってもまだまだ栄養豊富です。「おからクッキー」や「おからドーナツ」もありますよ。食べたことがありますか？

調理の様子を見学しながら、
調理機器などについて説明



栄養教諭から、
衛生管理・アレルギー対応・献立など
について説明



試食

