

平成27年度 親子給食調理教室の様子



調理の前に栄養士から指導を受けて、
しっかり手洗いをしました。



お米をこぼさないように、
慎重に研ぎました。



包丁の使い方、調理員が丁寧に
指導しました。



コンロの火は熱かったけど、おいしい
ビビンバを作るために頑張りました。



電子レンジでも薄焼き卵が作れる
なんて、みんな興味津々でした。



盛りつけもおもしろいようにできました。



頑張って作ったビビンバをみんなで一緒にいただきました。
「給食と同じ味でおいしかった」
(参加者アンケートより)



調理員が、食中毒の原因となる菌について説明しました。



1テーブルから1人ずつ感想を発表してもらいました。



調理場で使う道具はどれも大きくてビックリ！記念にハイチーズ！！