

12月2日(水) 5, 6校時

食育専門事業 「親子食育教室」 講師：平南部給食センター 栄養教諭 赤津由紀子先生



「今日の献立」

茶ふかし 八杯汁 ポーポー焼き
カボチャプリン

いわきの伝統料理を説明した後、
レッツ クッキング!

まずは、さんまの三枚おろしに
挑戦! 先生の見本を見て、
安島さんが挑戦
しました。



お母さんたちの支援のおかげで、包丁さばきも難なく,,,,,, 長久保さん、丁寧です。

高山くん、上手です。

山野邊くん、慎重です。



こねこね。成形難しいな~

あくもと、煮加減♥



佐藤くん、ポーポー焼きの焼き加減はどうですか?



岡崎くん、
フライ返し

ばっちりできました。あくも取りました。煮加減♥

調味料は……。大さじ 小さじ
美味しく出来ました。

腹が満たされ、笑顔がはちきれそうでした。

最後に赤津先生より、高校生にふさわしい食生活についてお話がありました。

