



# 夏休み子ども料理教室



学校(園)名	福山市立水呑小学校	2018年7月25日実施
料理名	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ひろしまオールスター★担々丼 (ひろしま給食メニュー)</li> <li>・夏野菜スープ</li> <li>・サラダ</li> <li>・ぶどう (ピオーネ)</li> </ul>	

ぶどう (ピオーネ)

サラダ



ひろしま  
オールスター★担々丼

広島菜漬け・ちりめんじゃこ・  
レモン・かき醤油等、広島県の  
特産品が勢ぞろい!

夏野菜スープ

福山市学校給食メニュー!  
夏野菜をたっぷり使用しまし  
た。

今年は「夏野菜をしっかり食べよう!」をテーマに、3年生~6年生の希望者を対象に実施しました。夏野菜を中心とした地元の食材をたくさん使用したメニューに児童は大満足!みんなで力を合わせておいしく楽しく作ることが出来ました。



わたしは、今日の料理教室に来て、給食の先生とお話  
ができてうれしかったです。また家で今日のメニュー  
を作りたいです。(児童の感想)

給食技術員と栄養教諭  
が指導にあたります。

「ひろしまオールスター★担々丼」は、最初はどん  
な味かなって思っていたけれど、食べたらいろいろな  
食べ物が入っていて、たしかに「ひろしまオールスタ  
ー」だな。と感じました。(児童の感想)

