


小学校給食体験講座



小学校入学前の保護者の皆さんに、小学校を「食」の観点から知ってもらうため、給食の調理実演・試食を行う「小学校給食体験講座」を開催しました。武蔵野市の学校給食に関する様々な体験を通して、「食」について学びました。家族で囲む食卓を楽しくするためのレシピも紹介しました。

共催：武蔵野市子ども政策課、武蔵野市教育委員会
一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団

開催概要

第1回

日時：平成29年10月19日（木） 10:30～13:00

第2回

日時：平成29年11月10日（金） 10:30～13:00

会場：北町調理場



◇調理場見学



給食の調理作業の様子を、上から見学していただきました。

◇和食の調理実演（出汁の割合、魚料理のポイント）



出し汁と一口にいても、汁もの、煮物、惣菜など作る料理、それぞれの料理人の考え方によって出し汁の取り方や基になる材料が違います。



魚を鍋に入れるときには、たれを沸騰させてから入れるのがポイントです。



なぜ天つゆは人肌くらいがよいのか？その理由は、熱いつゆに天ぷらをつけると、衣がつゆを急激に吸い込んで、ベタベタになってしまうからです。



鯖の味噌煮、かじきまぐろの煮つけ、てんぷら、白玉あずきの出来上がりです！

◇給食体験



参加者の皆さんに、給食を試食していただきました。この日の献立は、「なめし、のっぺいじる、みそカツフライ、やさいのごまに」でした。