

平成 29 年 8 月 22 日開催

子どもの食育推進ネットワーク地域研修会レポート

食事メニューとおやつメニューをそれぞれ 2 品、調理実習しました。



豆乳シチューは市販のルウを使いません。

アレルギー対応の給食やおやつのレパートリーが少なかったので、参考にしたい！

参加者の声

保育園、幼稚園の先生方の現場の声が聞けて参考になりました。



寒さも少しずつ落ちついてまいりましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。

さて、平成 29 年度も年度末にあたり内容を振り返る機会として、今回「南エリア通信」を発行することと致しました。

本年度は、平成 29 年 8 月 22 日（火）熊本市健康センター平成分室の調理実習室を会場に、「子どもの食育推進ネットワーク地域研修会」を開催し、メンバー 27 名が参加しました。

内容は、5 月の研修会案内時にテーマ「アレルギーのある子ども安心なレシピ」のレシピを募集し、食事メニュー 13 品、おやつメニュー 16 品が集まり、その中から 4 品の調理実習を行ないました。

また、グループワークでは各園でどのようなアレルギーのお子さんがいるか、給食での対応をどうしているかなどの情報交換を行い、参加された方は園での対応の大変さに感心されるなど、とても良い交流の場になりました。

今回ご参加された方には、今後の給食業務や食育活動に役立てていただければと思いますし、ご都合のつかなかった方々は、次回はぜひともご参加いただければと思います。

今後も南区の子どもたちへの食育活動をいっしょに盛り上げていきましょう♪

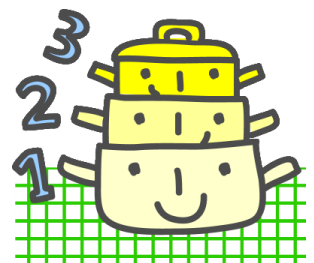


レシピ集はこちらからダウンロードできます！
全 29 品掲載しています。各レシピの工夫をご覧ください。

子どもの食育推進 ネットワーク南エリア 通信 第1号



2018 年 3 月 8 日号



♪発行・文責♪
熊本市南区役所
保健子ども課
栄養士一同
(096)357-4138
