

# 本部子育て委員会通信

No.2 12月9日(木)発行

## クリスマスにパイ包みスープをつくろう!

日時: 11月28日(日) 10時~13時  
会場: 相知町交流文化センター 調理室  
講師: 管理栄養士 小松 味代子 先生

### メニュー

ツナのオープンサンド  
ごぼうとコーンのサラダ  
パイ包みスープ  
フルーツヨーグルト



本部子育て委員会主催の親子料理教室。今年はXマスやお誕生日のパーティにぴったりのメニューです。当日は、8組、18人の参加があり、親子で楽しく料理をつくりました。今回は比較的低学年が多かったようでしたが、子どもたちもがんばって作っていました。栄養士の先生からの講和を聞いた後、みんなでおいしくいただきました。参加者からは、「家庭ではなかなか作らないメニューが作れてよかった。」「クリスマスのメニューにしたい。」「今度はお菓子作りがしたい。」「楽しく作れて、皆さんとお話もできとてもよかった。」など感想が出されていました。



講師は、栄養士の小松先生



低学年のお子さんも活躍しました



先生の熱血指導?!



まだかなあ、早く焼けないかなあ



完成! みんなでピース!



子どもの食事についてお話いただきました