

調理部会報告書

浜田市保育連盟会長 山崎 央輝 (おぐに保育園)			調理部会 部会長 横田 菜月 (くもぎ保育園)		
開催 日時	令和 6年 1月 23日	開催場所	浜田市総合福祉 センター2階 調理室	記 録 者	緒方敬子 (やさかこども園)
	14:00~ 17:00				
出席者	18園			欠席園	三保保育園
<p>部会内容 「研修会 (調理実習)」</p> <p>1. 季節の魚を使った調理実習</p> <p>講師 すしとうなぎの店 山源 山口 哲生氏</p> <p>テーマ 「おいしく食べよう季節の魚料理」</p> <p>●献立 ○ 鰯のハンバーグ</p> <p>○ 鰯のシーチキン</p> <p>○ 鰯の南蛮揚げ (タルタルソース)</p> <p>(内容)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 講師挨拶 ・ 出汁についての講習を受ける。 ・ 講師より作り方をそれぞれ説明してもらう。 ・ あらかじめ量った材料を4つのグループに分けて置く。 ・ 各グループに分かれレシピに沿って調理実習をする。 ・ 調理中、講師がそれぞれのグループを回りながら、細かいポイントなど教えていただいた。 ・ 出来上がった後、講師さんより「調理実習の時、普通グループの中に一人位何もせず立っておられますが、誰一人として何もしていない方がいなくて驚きました。手際がよくスムーズに調理されている姿がすごいと思いました。」と感想をいただいた。 <p>今日の調理実習は鰯の概念が変わり色んな料理方法があるのだと勉強になりました。園でも献立に取り入れ活用し、他の魚調理も工夫をし取り組んで行きたいと思います。</p> <p>※会場では試食せず各自持ち帰りました。</p> <p>2. 次回調理部会</p> <p>令和6年2月27日 (水) 14:00~17:00</p> <p>浜田市総合福祉センター 2階 調理実習室 ※食育教材持参</p> <p>3. 食育教材について (各園持ち帰りの教材の確認) 以上</p>					



●福祉センター調理室にて実習前の説明を聞き、4つのグループに分かれ調理実習をしました。

以上