

第3回調理部会報告書

浜田市保育連盟会長 山崎 央輝			調理部会長 横田 菜月（くもぎ保育園）		
開催 日時	令和6年9月13日	開催場所	浜田市総合 福祉センター 2階 研修室	記 録 者	重兼 佳奈 (おぐに保育園)
	14:30 ~ 17:00				
出席 園	19園			欠 席 園	なし

1. 県保協より

◎8月24日（土）食育推進研修会が開催された。

◎機関誌『しょくいく』について

年度末に発行予定。西部が担当する。

2. 食育推進ネットワーク会議より

◎・畑で採れた野菜を給食メニューに取り入れる

・収穫した野菜を使ったクッキングを実施する

・洋風や中華でも出汁を使い、調味料の使用量を減らす

・調理部会では年2回調理実習を実施

・連盟HPにて保護者へ向けてレシピの情報提供

など、各施設で取り組んでいる『野菜たっぷり、塩ちょっぴり』に関連する食育活動について報告した。

◎食育フェスタ

9月29日（日）開催。前日準備は役員のみ参加。

3. 研究委員会より

◎9月3日（火） アンケートの集計を行った。

次回9月19日（木） アドバイザーの加藤先生にお越しいたごき、今後の進め方などを検討する。

4. 各委員会での活動

<研修委員会>

◎調理実習についての話し合いを行った。

【日時】11月12日（火） 14:00～17:00（役員は13:30集合）

【場所】浜田市総合福祉センター2階 調理実習室

【内容】『こんにゃく作り』

・4班に分かれ、1.2班はプレーン、3.4班は青のり入りの2種類を調理する。

1班：うみかぜ、聖バルナバ、浜田ひかり、つくし、三隅

2班：岡見、今福、みのり第2、ちどり、ちどり第2

3班：三保、くもぎ、あおい、みのり、おぐに

4班：美川、やさか、波佐、れんげ

※タッパー、ビニール袋など各自持参

◎レシピ集作成

次回部会にて、汁物・魚料理の2品のレシピを提出（材料は4人分）。

<広報委員会>

◎レシピ集の編集

レシピ3品の編集作業を行った。（9月中にHPへアップ予定）

・かみかみ和え ・カレーパン ・かぼちゃ入り白和え

12月の調理部会では、次のレシピを編集する。

・白ごまタンタンうどん（みのり）

・豆腐のからあげ（波佐） ・おからケーキ（みのり）

※レシピ該当園はデータ持参をお願いします。

◎食育記事の編集

年度末に、調理実習2回分の様子をまとめた記事を投稿予定。

今回は1回目の米粉を使った調理実習について編集した。

5. 食育教材交換

6. その他

◎次回部会

【日時】12月6日（金） 14:30～17:00

【場所】浜田市総合福祉センター2階 ボランティア室