

# 令和7年度調理部会「研修会(調理実習)」を開催！！！！

ー10月28日ー

講師：お魚センター 海音 次藤一成 氏

テーマ：地元のお魚をつかった調理実習



## 1品目 バトウめし

Fish1 グランプリで特別賞を受賞されたバトウめしを給食用にアレンジしていただきました。



## 2品目 サバの揚げ出し野菜あんかけ

野菜あんかけが絡んで食べやすかったです。



## 3品目 タイのアクアパッツァ

色もきれいで、クリスマスメニューにおすすめです。



## 4品目 あじの南蛮

(変わり衣とタルタルソース添え)

タルタルソースには福神漬が入っていて、美味しかったです。

今回、圖で取り扱いが多い魚を使っただけの実習だったので、とても勉強になりました。お店の味をそのまま給食に取り入れるには難しい部分もありましたが、給食でのアレンジ方法も教えていただけたので、参考にして給食に取り入れていきたいです。今回の経験を生かして、もっと子どもたちにお魚の美味しさを味わってもらえるように、頑張りたいと思います。

