

平成24年度和食調理講習会

日時：平成24年8月1日(水) 10:00～16:00
場所：公益財団法人大分県学校給食会
主催：公益財団法人大分県学校給食会
後援：大分県教育委員会
大分県学校栄養士研究会

目的：栄養教諭・学校栄養職員を対象に、季節折々の食材を生かした献立の調理実習を行い、講習を通して日本料理が培ってきた伝統的な調理技術及び知識等を習得するとともに、大分県の誇る地域に根差した美しい食文化の継承と学校給食の更なる充実発展を図ることを目的とする。



【講師】

ホテル白菊 日本料理 菊彩香
料理長 天野 耕作 氏

日本料理とは...

- ◆その土地にある四季の恵を
頂く料理
- ◆素材の持ち味を引き出す料理
- ◆海産物から抽出した「出汁」
を根本として成立している料理



【先付】

ひすいなす
翡翠茄子と自家製汲み上げ湯葉



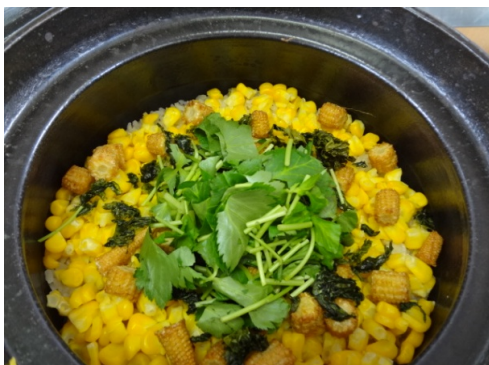
【煮物椀】

えびしんじょ すましじるじたて
海老真薯 清汁仕立



【焼き物】

鯛 餅粉焼き



【食事】

とうもろこし
玉蜀黍の炊き込みご飯



【水菓子】

自家製葛切り

デモンストレーション



実習風景



講義



「日本料理」についてわかりやすく説明していただきました。

ご参加頂いた栄養教諭・学校栄養職員の皆様から、大変好評なご意見を頂きましたので一部ご紹介します。

- ◆日本料理の基本を学べてとても良かったです。
- ◆だしの取り方で丁寧な下ごしらえ等とても勉強になりました。とても美味しかったです。給食でも取り入れていけるところは取り入れて、子ども達に本当の素材のあじを教えていきたいと思えます。
- ◆日本料理の繊細さ、美しさ、すばらしさを痛感し、洋食や中華に走りがちな自分の給食を振り返り反省しました。出し汁のおいしさを改めて感じ、出汁を生かした献立をたくさん入れていきたいです。
- ◆調理の中で1つ1つちょっとした手間や工夫を知ることができてとても勉強になりました。

天野先生、ご参加くださった皆様、本当にありがとうございました。
また、ご後援いただいた大分県教育委員会・大分県学校栄養士研究会にも
感謝申し上げます。