

平成23年度伝承料理講習会

目的: 栄養教諭・学校栄養職員を対象に、県内でとれる旬の食材を使った伝承料理の調理実習を行い、講習を通して地域食材への関心や理解を深めるとともに、地域の特性を活かした優れた食生活・食文化の継承を推奨し、児童・生徒の健全な食習慣の形成に資することを目的とする。

講師

玉井クッキングスクール
主宰 玉井 紀美子 先生



日時 : 平成23年9月9日(金)
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

献立

- ・黄飯
- ・黄飯汁
- ・おからまめし
- ・ひりょうず
- ・かぼすジャム
- ・にがうりのかりんと



黄飯・黄飯汁



おからまめし



ひりょうず



かぼすジャム



にがうりのかりんと

デモンストレーション



調理風景



試食風景



感想発表



各班から1名ずつ感想を発表して頂きました。
臼杵の郷土料理を改めて知ることができ、給食にも活用したいとの感想がありました。



講 義



今回講習会に参加されたから頂いた貴重なご意見の一部を紹介いたします。

- どの料理も美味しく頂きました。伝統の郷土料理を、作り方やその料理を食べる時の行事(時期)なども教えて頂き、とても勉強になりました。
- 毎年している「黄飯」「かやく」ですが実習を受けてからは自信をもって提供出来そうです。
- 以前から、黄飯と黄飯汁を給食に出すという話を聞いていましたが、自分が本当の味を知らないのになかなか取り組めずにいました。今日をきっかけに給食でも出していきたいと思います。
- 今日はとても充実した講習会でした。また来年度も色々な地域の郷土料理を勉強してみたいです。

玉井先生、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。

