

平成23年度 米飯調理講習会

目的： 栄養教諭・学校栄養職員を対象に、米を活用した献立の調理実習及び講義を実施し、米飯献立の普及充実を図り、もって児童・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～
千葉伝統郷土料理研究会
会員
野島 美代子 氏

日時： 平成23年12月9日(金)
10:00～16:00
場所： (公財)大分県学校給食会
主催： 大分県米消費拡大推進協議会
主管： (公財)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

当日実習献立



正ちゃん(のり巻き)



桃の花(のり巻き)



四海巻き(のり巻き)



アンパンマン(たまご巻き)



バラの花(のり巻き) ～デモのみ～



たれパンダ(たまご巻き) ～デモのみ～

デモンストレーション



卵焼きの焼き方から、上手な祭り寿司の巻き方まで丁寧に説明していただきました。
出来上がった祭り寿司を切った時には、受講者の皆様から歓声が上がりました！

調理風景

今回は班での調理ではなく、1人1本必ず巻く実習でしたので、皆様いつも以上に真剣です！
とってもおいしそうなお祭り寿司が出来上がりました。



皆様に提出して頂いた「正ちゃん」です。
表情豊かですね♪
自分で巻いた祭り寿司は特別です。

【アンケートより皆様のご感想を一部ご紹介させていただきます】

- いつにない講習会でとても楽しく実習できました。
- 感動の連続でした。失敗もしましたが、とても充実した実習でした。
- 思ったより楽しく、かわいくできあがりしました。実習ばかりも大変ですが、良かった気がします。
- 正ちゃんは、シンプルなんだけれどバランスをとるのが意外と難しかったです。

野島先生、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。