

平成24年度伝承料理講習会



日 時 : 平成25年2月8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

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】

本匠生活改善グループ 愛の里
代 表 高 橋 文 子 氏



雪ん子寿司



雪ん子けんちん汁



雪ん子白和え



雪ん子佃煮



雪ん子かりんとう



しいたけ1つで
色んな料理に大変身！
しいたけのおいしさを
子どもたちに
伝承していきたいと
願いを込めています。

デモンストレーション・実習風景



感想発表



しいたけがこんなにたくさんの料理に変身してとても勉強になりました。給食に取り入れてみたいです。

しいたけを食べる習慣のない子たちにも、しいたけのおいしさを伝えていきたいと思っています。



他にもたくさんのご感想を頂きました。ありがとうございます。



講義



雪ん子寿司の誕生秘話や、作り方等細かく教えて頂きました。参加者からもたくさんの質問があり、和やかな講義となりました。

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。

- ◆雪ん子寿司の作り方で聞けて、とても嬉しかったです。
- ◆けんちん汁は、普段から給食に出していますが、今日のようにしいたけの量を多くして作ってみたいと思います。
- ◆白和えに、じゃこ天やごまだしを使うのは佐伯ならではの感覚でした。
- ◆雪ん子寿司があんなに手の込んだ料理とは知りませんでした。
- ◆講師の先生方のやりとりがとても和気あいあいとしていたので、楽しい雰囲気調理講習会が進んで、良かったです。