

「地場産物調理講習会」(令和元年度)

9月28日(土)、総社市立総社中央小学校において総社市の保護者を対象にした「地場産物調理講習会」を開催しました。

調理開始に先立ち総社中央小学校の石井教頭先生と栄養教諭の先生方による調理上の注意やポイントの説明の後、地場産物を中心に使用し、減塩を意識した学校給食の献立を調理していただき、和やかに会食をしていただきました。

また、会食の後半には「塩と健康」をテーマに塩の摂りすぎを防ぐための調理の工夫など有意義な講義がありました。

献立は「牛肉と黄ニラのスタミナ混ぜごはん」「鶏肉のマスタード焼き」「ジンジャー風味マリネ」「トマト風味のみそ汁」「季節の果物」でした。

参加者からは「地元の黄ニラ、赤米が試食できた。くせもなく食べやすかった」とか「減塩メニュー、だしの大事さ、うまみが出る調味料の工夫など家庭でも取りいれようと思います」「日頃、家で作らない物を作り、とても新鮮でした。子どもたちと料理するのも楽しかったです」等のご感想をいただきました。

なお、参加者は 39名でした。





