

## 平成27年度「保護者の地場産物調理講習会」

平成27年12月5日(土)に総社市中央公民館に於いて、「アレルギーに対応した保護者の地場産物調理講習会」を開催いたしました。当日の献立は「もち米を使ったポークシューマイ」「かきたま風汁」「ツナクリームコロッケ」「米粉のインブマンジェ」で、乳・卵・小麦を使用しない献立でした。

注意事項の説明の後、調理し情報交換をしながら会食していただきました。

その後「食物アレルギーの現状について」と題し総社東学校給食共同調理場栄養教諭の太田先生の総社市における食物アレルギーへの対応と家庭での食物アレルギーに対する対応レシピ等について、有意義な講義がありました。

最後のアンケートでは「参観日は多々あるが給食についてふれる機会は少ないので良かった」「有意義な題材でよかった」とか「アレルギーを使わないレシピが知れてよかった等の感想をいただきました。

なお、参加者は24名でした。



