

「令和5年度栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー」

令和5年11月1日、栄養教諭・学校栄養職員を対象に「栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー」を開催しました。

「基本の和食について」と題して、政木信昭クッキングスクール校長の政木信昭氏による調理実習及び講義がありました。

受講者にじっくり時間をかけて調理技術を習得していただくため、今年度は政木先生の調理実演・講義を午前、受講者の調理実習を午後に分けて実施しました。

午前の調理実演・講義では、政木先生が鯖の三枚おろしのコツを丁寧に説明され、受講者は政木先生の巧みな包丁さばきを少しでも学んで帰りたいと、熱心にメモしたりカメラで撮影したりしていました。

午後の調理実習では、午前の調理実演・講義を参考にしながら、受講者全員が鯖の三枚おろしに挑戦し、調理技術のスキルアップを図りました。

参加者から、「魚のさばき方は、恥ずかしながら知らないこともあり、勉強になった」「普段しない魚のさばき方を学べて良かった」「魚のおろし方について教えていただき、実践することで自分の調理技術の向上に本当によい機会となった」「和食についてもっと子ども達に話そうと思った」「先生の丁寧な説明、実演がとてもわかりやすく、実演の時も細やかに教えてくださいましたので自分でもさばくことができた」「調理実演と講義を午前中にじっくり見て聴くことができ、今回の日程が良かったと思う」「相手の気持ちを考える、和食の良さ、尊さを改めて実感した」「今日学んだことを生かして、和食の大切さを学校給食を通して、生きた教材となるようにしていきたい」等の感想をいただきました。



《政木先生調理実演》



《政木先生講義》



《調理実習風景》