

「栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー」(平成29年度)

平成28年8月21日(月)岡山県学校給食会に於いて栄養教諭・学校栄養職員を対象とした栄養教諭・学校栄養職員支援セミナーを開催いたしました。

午前には、岡山県お魚普及協会の渡邊行吉副会長を講師に、参加者それぞれが鯛を一尾さばき、煮物、蒸し物、和え物、汁物、鯛飯を作る調理実習に取り組んでいただきました。午後には政木信昭のクッキングスクールの政木信昭校長先生による「茶懐石から学ぶおもてなしの心」と題した講義をいただきました。

また、午後の講義では政木先生による「茶懐石」の特徴や作法等についての講義がありました。

調理実習での献立は「鯛のお刺身」「鯛のあら炊き」「鯛のレンコン蒸し」「鯛のなます」「鯛の潮汁」「鯛めし」でした。

アンケートによると「食に関わる仕事をしている者として、しっかり魚をさばけるようになりたいと思っていたので、大変良い機会となりました。」とか「給食の世界だけでなく、このようなセミナーで、他の食の世界を見たり聞いたり学んだりしてスキルアップして、子どもたちに1つでも教えていけるようなスキルアップがしたいです。」「調理を教えることはあっても、教わる事はないのでとてもよかった。」等のご感想をいただきました。

なお、参加者は32名でした。



調理実習





政木先生の講義

