

## 「令和6年度栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー」

令和6年11月13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。

調理実習及び講義は、政木信昭クッキングスクール校長の政木信昭氏を講師にお迎えし、「基本の和食について」と題してご指導いただきました。

受講者にはじっくり時間をかけて、政木先生の調理技術を習得していただくため、午前と午後に分けて、まず午前に調理実演・講義、そして午後から受講者の調理実習を実施しました。

午前の調理実演・講義では、政木先生が巧みな包丁さばきを実演され、受講者は真剣な眼差しでメモしたりカメラで撮影したりしていました。

また、利尻昆布とかつお削りの「一番だしの取り方」では、“うま味”の大切さを学びました。

そして、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、受講者全員が鰯の三枚おろしに挑戦し、楽しく調理技術のスキルアップを図りました。

参加者から、「前半にデモと講義が構成されている事で理解が深まった」「魚をおろすのは初めてで、とても貴重な体験ができた」「魚をさばくのに抵抗があったが、魚の骨を切るのではなく外す…という言葉がひびいた」「政木先生の話がわかりやすく楽しかったので、料理をしようという気持ちにあらためてなった」「魚のおろし方やだしのとり方など「和食の基本」をプロの先生から学ぶことができ、大変勉強になった」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》