

「令和4年度栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー」

令和4年11月2日に県内の栄養教諭・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。

政木信昭クッキングスクール校長の政木信昭氏による「和食献立の調理」と題した調理実習と「会席料理の基本」と題した講義がありました。

午前の調理実習では巧みな包丁さばきによる「鯡の三枚おろし」と「鰯の骨切り」を解説をまじえ見せていただき、その後、各自で実習しました。

午後は「和食の基本」や「おもてなしの心」についての講義がありました。

参加者から「だしを丁寧にとることで、とても良い出汁が出て感動した」「自分もできそう、と思っけていても実際にはできなかつたり、苦戦しましたが貴重な時間でした」「本日ほど充実した講習はありませんでした。心に響くお話に感動しました」等の感想をいただきました。



《調理実習風景》



鱧の骨切り



《調理実習風景》



《政木先生講義》