

「令和6年度地場産物調理講習会」

学校給食の意義や役割について理解を深めるとともに、岡山県内の地場産物を使用した学校給食献立を調理する機会を提供し、地場産物への興味関心を高め、「食」と「地場産物」の大切さを考えることを目的に、令和7年1月26日（日）本会調理室において、岡山県内の小中学校に通う児童生徒と保護者を対象にした「地場産物調理講習会」を開催しました。（9組（18名）参加）

美作大学講師の中山真知子氏を講師にお迎えし、「地場産物を使った学校給食を作ろう」と題して、楽しく調理しました。

今回の献立は、「ちらし寿司」「グチのなんばんづけ」「沢煮腕」の3品でした。

参加者から、「初めて参加したが、全て一からではなく進めやすいように工夫されていて、子どもと楽しみながら調理できた」「子どもも楽しく、そして積極的に取り組む姿が見られて、よい体験になったと思う」「沢煮腕がとてもおいしく、野菜をあまり食べない子どももたくさん食べてくれたので、家でも実践してみたいと思う」などの感想をいただきました。



《中山先生講話》



《調理実習》