

研修名 調理研修2

平成27年度12月17日(木) 14:00~17:00

講演 「ひなの季節の華やか和食」

講師 加茂 紀代美 氏



1) 調理実習

献立名 「彩らし」
「筍ともちふのお吸い物」
「和風ミートローフ」
「ほうれん草の白和え」
「イチゴのムース～菱餅仕立て～」

2 感想

行事献立の実習は良かったと思います。

「彩らし」は、炊かない具材を使っても美味しく、ハムが入るので子どもも食べやすい彩らし寿司で、園でも取り入れたいです。

「筍ともちふのお吸い物」は、もちふが初めてで麩の大きさに乳児が大丈夫かと思いましたが、以外と食べやすく見た目も綺麗でした。

「和風ミートローフ」は、海苔巻にすることで子どもも喜ぶと思いますが、園では時間的に出来るか検討する必要があります。照り焼きソースは初めてで、園ではミートローフはケチャップをかけてますが、照り焼きソースも使っていきたいです。

「ほうれん草の白和え」は、スキムミルクが入り甘味もあって子どもが食べやすいと思います。野菜もアレンジできるので、園でも取り入れたいです。

「イチゴのムース」は、あっさりとした味で美味しいですが、おやつなので子どもにはもう少し甘味があるほうがいいかなと思います。園ではチョコレートを使用しないのと、材料に卵や乳製品が使用されてるので、アレルギー食対応等も検討する必要があります。

調理実習の研修は学ぶことが多くあり、これから園でも給食調理に活かしていきたいと思います。

(記録 ほうその保育所 福井 宏実)

