

研修名 調理研修2

平成27年12月10日(火) 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 講演要旨

- 1) 献立名 「彩りちらし」  
「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」  
「ひし形ショートケーキ」

- 2) ①実習前に加茂先生のデモンストレーションで注意する点をふまえながら説明を受ける。  
②調理台1台につき7人にわかれ講師の人に付いてもらい実習を進める。

## 2 感想

私はひし形ショートケーキを作った。抹茶、生クリーム、イチゴのムースと3層にわかれており、とても可愛らしく華やかなケーキを作る事が出来た。3層とも食感が違うので、味や見た目はもちろんのこと食感でも楽しめるケーキだと思う。少々手間がかかるので、園のおやつ向きとはいえないが、このような可愛いケーキが提供できるように、努力したいと思う。

その他、ちらし寿司やミートローフ、白和えなど園でも作る事が可能な物を研修で教わる事ができた。今後の献立に取り入れてもらえるよう提案したいと思う。

(記録 花園福祉会 上川口保育園 足立みのり)

