

研修名 調理研修 2

平成28年12月6日(火) 14:00~17:00

実習 「子どもと一緒に作るおやつ」

講師 大阪ガスクッキングスクール京都校 新 理恵子 氏

1 講演要旨

- ① クリスマス向けのおやつ
- ② 献立名
 - ・ヨーグルト蒸しパン
 - ・リースのキャロットクッキー
 - ・フルーツ白玉団子メープル風味
 - ・スティッククッキー
 - ・イチゴのパバロア



2 感想

今回私が大阪ガスの調理研修に参加させていただくのは、離乳食の回に続き2回目でしたが、前回と同じくすごく勉強になりました。

実際に、蒸しパン・クッキー・白玉団子は私の園でもよく提供していますが、アレンジひとつで子ども達のテンションがさらに上がりそうなメニューの工夫に繋がるのだということ学びました。

蒸しパンは鉄板に流して切り分けているのでひとつずつカップに流して作ることで少し手間のかかることではありますが、クッキングの一環として子ども達に絵を書いてもらうことで、楽しんで作って、よりおいしく食べてもらえることにもなるのではないかと思います。子ども達が、普段あまりできないようなことを体験させてあげたいと考えていますので、ぜひ取り組んでいきたいです。

クッキーもスティックタイプのものだと一度にたくさん作れる上に食べやすいので規模の大きい保育園にはピッタリだと思いましたし、バレンタインの時期などにも取り入れるのも一つの方法だと思いました。

ほかのメニューも同様に、これからクッキングを絡めてメニューに取り入れていきたいです。

すごくいい機会になりました。ありがとうございました。

(記録 男山保育園 立堀菜央)

