





食に関する指導 理論研修会 終了報告

テーマ	日本食を特徴づける食品や調理方法について	
日時	平成28年7月29日(金)	
会場	野幌公民館 調理室 (江別市)	
講師	田安 透 氏 (光塩学園調理製菓専門学校日本料理講師)	
参加者	22名	
研修会 の 様子		<p>日本食を特徴づける食品として、だしの基本についての講義を受けています。</p>
		<p>昆布とかつお節のだしや、大豆のだしなどいろいろな食品でのだしの取り方のデモンストレーションをしています。</p>
		<p>出来上がったものを試食し、味の違いや新しい味を確認しました。</p>
		<p>学んだことを食に関する指導や、調理実習、給食の献立作成に活かしていきたいと考えています。</p>