## 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	
	石政教育研修センター主催 食に関する指導 理論研修会 日本食を特徴づける食品・選達方法について	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。
研修会の		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見て います。
様子	「SPR RIM センターを単一会に関する指導 理論研修会 本食を特徴づける食品や調理・法について	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。
		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。