





# 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29年 7月11日(火)	
会場	江別市野幌公民館 調理室	
講師	徳永 善也 氏 (株式会社 千野米穀店 代表取締役/五つ星お米マイスター)	
参加者	18名	
研修会 の 様子		日本食を特徴づける食品として、お米についての講義を受けています。
		水加減や研ぎ方を変えて炊飯しています。
		出来上がったものを試食し、味の違いや確認しました。
		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。