

日本女子大学食物学科の先生方が、豊明幼稚園保護者のために調理実習講座を開催してくださいました。当日の様子をご紹介します。



最初は、30分間のミニ講座
栄養学のお話や幼児期に大切な食生活の
ポイントを教えていただきました



今回驚き、大変勉強になった
『だしの風味比較』
たくさんの だし をご用意
くださり、1人1人が味わい、
比較することができました
見た目、香りや味、それぞれに
違いを感じました

【本日のメニュー】

鱈の照り焼きと焼きねぎ
ほうれんそうの胡麻和え
かぶとわかめの梅肉がけ
塩五目豆 かきたま汁
麦ご飯 桜餅（道明寺）



道明寺粉を使用して
あんこをつつみ、
最後に桜の葉で
優しく包みました



完成



実習室へ移動して、グループに
分けられたら、調理の準備を始めます