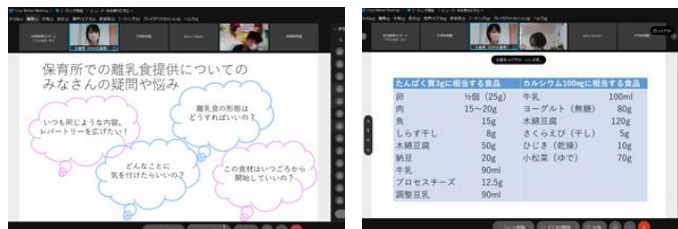
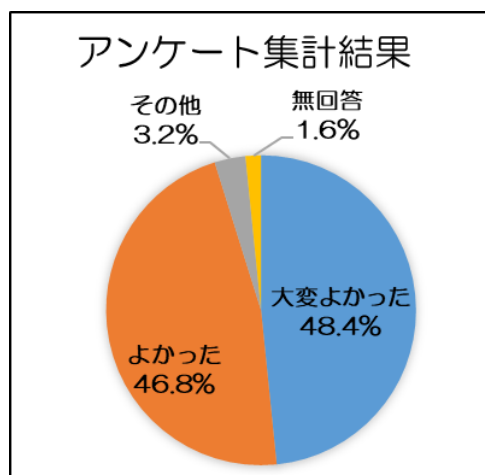


令和3年度 実技講座 調理担当者実技研修会

目的	調理担当者の資質向上を図る
日時・場所	令和3年9月15日（水） 14：30～15：30 オンライン開催
対象	保育施設調理担当者
演題	給食におけるアレルギー、離乳食等について
内容	講義
講師	健康づくり課 管理栄養士

参加者（合計 73 名）			
保育所	幼稚園	認定こども園	その他
38	0	34	1



【感想】

- 他の園のレシピを知る事ができて良かったです。活用させていただきます。
- リモートでの研修でしたが、事前アンケートの内容を丁寧に答えて頂きました。他園さんのよく考えられた給食レシピも参考にさせていただきます。離乳食も改めて理解できた部分もありました。コロナ禍でのリモート研修ありがとうございました。
- オンライン研修に初めて参加しました。給食担当者全員で聞くことができ、共有できて良かったです。内容も分かりやすく、離乳食やアレルギーについて再認識することが出来ました。
- アレルギーの代替品で悩んでいたため参考になりました。給食のレシピ集も沢山の内容があり、自園でも試してみたいと思います。
- 離乳食については、量や固さ、味付けなど日頃の離乳食作りを見直す良いきっかけになりました。子どもに応じた離乳食を今後も提供していこうと思います。アレルギーについては代替食の食材や誤食の防止など、とても勉強になりました。他園の方の意見も聞くことが出来て、とてもよい機会になりました。