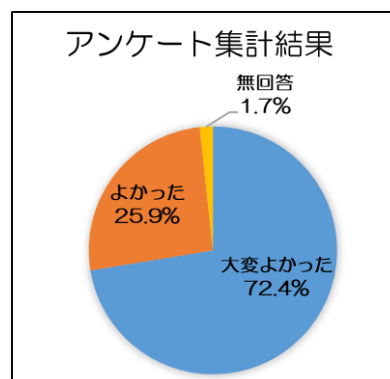


令和6年度 実技講座 調理担当者実技研修会

目的	調理担当者の資質向上を図る
日時・場所	令和6年8月19日(月)・8月20日(火)・8月26日(月) 14:30~16:30 中央保健福祉センター
対象	保育施設調理担当者
演題	鉄について
内容	講義・グループワーク・調理実習
講師	健康づくり課 管理栄養士

参加者(合計 58名)			
保育所	認定こども園	養護施設	その他
29	25	2	2



【感想】

- 初めての参加でした。調理で学びたい事が多い中、他の保育園、幼稚園での調理士さんと会話の中で学ぶ事が多くあり、大変良い機会になりました。
- 他園さんとの情報交換の場になり、参考になりました。鉄分の摂取の仕方等、難しいので、例をあげての実習で分かりやすかったです。
- 鉄の上手な取り入れ方や料理法が色々分かり、とてもためになりました。調理実習はわきあいあいあとしており、ひじきのカレーケチャップ炒めがほんのりカレー味で食べやすく、園でも取り入れたらいいなと思いました。今日のお話を今後活かしていきたいです。

