

宇佐市:調理補助講習の様子

令和8年7月9日



講師は、大分商業高校に勤務し、大分西高校で部活生徒のためのおにぎり販売を行っている日隈氏。



お米の研ぎ方から始めて、出汁の取り方、焼く、ゆでる、あえる、蒸す、炒めて、最後にデザート作りです。



今日の献立は、だし巻き卵、豚肉のソテー、はんぺん団子、切り干し大根などを使ってお弁当作りです。



食中毒予防について学んだあと、調理などの悩みや経験を各自が発表しました。最後に局長が入会案内。