

日田市:調理補助講習の様子

令和8年9月17日



講師は、健康管理士一般指導員の日隈佐喜子氏。「安全性」と「美味しさ」を楽しく学んでいきます。



衛生管理を徹底し、まずは野菜を切っていきます。味付けはきちんと計量しましょう。 次の手順は？



餃子は作るけど、焼売は初めて作った～ちょっとコツがいるね。 完成！ みんなでいただきます。



出汁の香りの優しいお味でおいしいです。楽しかったね♪ 片付けの後は座学と質疑応答。