

臼杵市:調理補助講習の様子

令和8年10月2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」を教えてくださいます。お米の研ぎ方から



衛生管理を徹底し、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。皆さん手際が良い～さすが！



昆布とカツオから出汁を取って作った和風ハンバーグとミネストローネ。 秋の味覚、サツマイモご飯も完成！



座学では食品衛生法や食中毒の予防知識、食品の塩分濃度について。 最後に郷土料理について意見交換。