

つうえん通信

新入園児保護者勉強会の開催報告『家庭でも実施できる調理・再加工のポイント（実演&試食）』を行いました！



11月10日（金）、通園では栄養科の調理師さんや栄養士さんを講師に迎え、新入園児の保護者のみなさんを対象に勉強会を行いました。

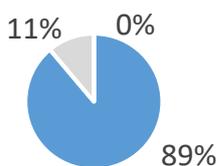
勉強会では鮭のムニエル、ほうれん草のごまあんかけ、みかん缶の3品目について初期食・中期食・後期食の3種を、調理師さんに保護者のみなさんの前で実際に調理してもらいながら、その工程の説明をしていただきました。

保護者のみなさんからは『食材に加える水分の量が、少量で良いことが分かりました』『ミルの使い方、裏ごしの方法が参考になりました』などの感想がありました。また、『形態をどのように変化させていくか、実際に見ることができて実感できました』といった声もいただきました。



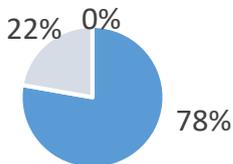
【アンケート実施結果（抜粋）】

調理実演&試食



■ 大変参考になった ■ 参考になった ■ あまり参考にならなかった

調理器具の紹介



■ 大変参考になった ■ 参考になった ■ あまり参考にならなかった

通園では1年を通して、当センター内外より様々な方を講師に迎え、保護者の皆さんを対象に、随時勉強会を行っています。勉強会を通して、お子さんに対する理解を深めたり、安心して子育てを行っていくお手伝いをしていきます。

★概要★

通園では、11月10日に栄養科栄養士及び調理師による新入園児保護者勉強会『家庭でも実践できる調理・再加工のポイント（実演&試食）』を実施しました。勉強会では、実際に当園で提供されている給食の調理過程を見ながら、調理や再加工の仕方について説明を受け、参加された保護者の方々からは参考になったとの声を多くいただきました。