

青陽須磨支援学校様キューピー食育出前講座 「手作りマヨネーズ・マヨネーズ裏技メニュー」

ご担当・・・青陽須磨支援学校 高橋先生

日 時・・・平成 27 年 8 月 5 日 10:00～13:00

場 所・・・青陽須磨支援学校 4 階調理室

講 師・・・キューピー株式会社 藤原氏、林氏

参加者・・・神戸市スポーツ教育協会 中川係長

支援学校の先生方 18 名

ニガキ株式会社 代表取締役 菖蒲、山口



高橋先生より開会のご挨拶

キューピー株式会社紹介

ニガキ株式会社菖蒲の挨拶



神戸市スポーツ教育協会中川係長ご挨拶

楠原教頭先生のご挨拶



「手作りマヨネーズ」「マヨネーズを使った裏技メニュー」 実習開始



油で揚げないエビフライ。材料にマヨネーズを塗り、パン粉をつけてオーブンで焼きます。



マヨネーズを加えたホットケーキと加えないホットケーキ 試食用「エッグケア使用：白身魚のマヨ焼き」準備



各テーブル、調理終了。いろいろなメニューが出来上がりました。



試食の前にキューピーさん提供マヨネーズ・ジャム等の説明。



好きなものをバイキング方式で。