

おいしのだしの取り方研修会

ご担当・・・星和台小学校 湯田調理師様

日 時・・・平成 27 年 7 月 28 日 13:00～14:30

場 所・・・北五葉小学校にて

司会進行・・・北五葉小学校 大塚調理師様

講 師・・・マルトモ株式会社 開発本部主任 上野氏

参加者・・・神戸市スポーツ教育協会 藤原先生

北区小学校調理師の方々 45 名

マルトモ株式会社 大阪支店主任 松岡氏、大阪支店担当課長 毛利氏

ニガキ株式会社 代表取締役 菖蒲、学校給食課長 山口



大塚調理師様より開会のご挨拶



神戸市スポーツ教育協会藤原先生のご挨拶



ニガキ株式会社菖蒲よりマルトモ株式会社紹介



マルトモ株式会社開発本部主任上野様による講義



色々な種類の鰹節の見本回覧 だしの取り方実演－3 種類のだしを取る・灰汁はしっかり取り除く



3 種類のだしの飲み比べ



質疑応答