

特色ある授業報告

講座名	介護と食事		
授業日	10月 3日(月) 3-4限	授業場所	調理室
年次	3年次	人数	8人
特別非常勤講師	日本調理製菓専門学校 みかしほ学園 森田 弘志先生		
授業内容 概要	高齢者に必要な栄養、食材や調理法に関する工夫について学ぶ。 豆腐ハンバーグ、ブロッコリーとポテトのポタージュ、豆乳プリン		
生徒感想	豆腐ハンバーグや豆乳プリンなど高齢者の方でも食べやすく、おいしいものが作れました。食べ物は人を元気にする力があると思うのでその人に合ったものを作るのが大切だと感じました。 ほんのひと手間をかけることで世代のニーズに合わせたものがつくれるのが料理のよいところだと改めて実感しました。		
講座担当者 感想	専門的な内容について教えていただき、その食材の魅力や調理法などいろいろな方面から話をしていただきました。料理のコツやポイントを教えていただきました。		

