



平成25年11月21日(木)

事例研究1

カロリーコントロールメニューの販売

(株)魚国総本社アスモ(株)内
菅沼さんの発表



事例研究2

「ふるさと給食」「地産地消給食」への取り組み

湖西市立白須賀小学校
中島さんの発表



事例研究3

食を通して人をはぐくむ
—保育園における食育活動—

湖西市立新居保育園
亀田さんの発表



3事例の発表を
皆さん、じっくり聴いていまし
た。



湖西市健康福祉課の方から

湖西市の地場産物をおいしく
食べよう料理コンテストのパ
ンフレット配布と説明があり
ました。



事例発表の後に
(株)ミツカンの方を招いて、
「お酢セミナー」がありました。



きき酢をしています。
3種類
(穀物酢・米酢・りんご酢)
すべて分かったかな？



当たり前だけど、
どの酢もすっぱく
水がほしくなりました。



3種類
分かった人は少なかったよう
です。



さばの味噌煮

お酢のチカラで、塩分が1gでも塩味の物足りなさを感じませんでした。



豚肉のぽん酢しょうが焼き

ぽん酢を使った簡単しょうが焼きでした。

ごはんによく合う味付けでした。