

令和8年度 再調理研修会



再調理についての基礎的な知識の確認を行い、校外学習や宿泊行事に向けて、安全に形態食が提供できるように研修会を行いました。



実技の前に講義を受け、
形態食の作り方、注意点な
どを確認しました。



講義で学んだことを踏
まえ、普通食を後期食
にする再調理の実習を
しています。



できあがり!
食材によっては、パ
サつきが出たり、粘
り気が出たりと、な
かなか難しかったです。

【本日のメニュー】

- ①ハンバーグ ②から揚げ ③ミックスベジタブル・ブロッコリー
- ④フライドポテト ⑤鮭の塩焼き ⑥ごはん