★11 月定例会 報告★

日 時 令和元年11月22日(木)9:00~12:00

場 所 徳島県立障がい者交流プラザ 調理実習室

内 容 秋の食材を使ったバランス食 (調理実習)

- ・鮭とさつま芋の炊き込みご飯
- ・生春巻きサラダ
- ・柿と春菊の白和え
- ・発熱剤を使って (クリームシチュー・ビーフシチュー・卵)
- きな粉蒸しパン

担当:濱田·川原

- ・インスタントラーメン「健康と栄養」セミナーの報告
- その他連絡事項

参加者 9名+2名 (徳島県米穀協会事務局長・徳島県1名)



【発熱剤を使って調理実習】





