

定例会 開催報告

★10月定例会



1. 日時 令和3年10月15日(金) 9:30~12:00
2. 場所 加茂コミュニティセンター 調理実習室
徳島市北田宮四丁目6番60号
3. 会費 500円(材料費)
4. 内容 「米・米粉を使った料理」作り方説明(調理実習)
※調理実習したものはパックに詰め持ち帰り
自宅にて試食。
レシピは川原が作成し、担当者にメールで送り
レシピ内容の確認をしてもらう。その後訂正し
今年度「米(粉)利用料理講習会」レシピとして活用。

- ・レシピについての意見交換
 - ①作り方や分量に変更はなかったか?
 - ②作った感想など
- ・今後の定例会などについて
- ・その他連絡事項(子どもの食育の冊子配布)

5. 参加者 11名



※新型コロナウイルス感染症対策を行って開催いたしました。

1. 窓・入口を開け換気
2. 調理台のアルコール消毒
3. 体調管理・検温・マスク(不織布)着用
4. 開催時間の短縮
5. 作ったものは持ち帰り自宅にて試食(飲食禁止)

作ったメニュー



飾り巻きずし(桃の花)



黒糖米粉蒸しパン



米粉大福



くるみ入り磯辺しょうゆ餅