

実施報告書

講座名	男性応援講座 つくってみよう！おとう飯
日時	平成 30 年 6 月 17 日（日） 10 時～12 時
場所	キラ☆とよた 調理実習室
参加/申込（人）	8 人 / 8 人
講師	ころも農園 二宮 典子(にのみや のりこ)さん
スタッフ	おやじの食卓(5名)、高校生ボランティア(2名)、職員(1名)
内容	<p>[流れ]</p> <p>① 受付（9:30～10:00）</p> <p>② 自己紹介（10:00～10:15）</p> <p>③ 料理（10:15～12:00）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・きゅうりとツナの和え物(図 1 左) ・万能だれ漬け焼淋鶏(図 1 中央) ・きくらげたっぷりの中華丼(図 1 右) <p>④ まとめ（12:00～12:10）</p> <p>⑤ 食事&片付け（12:10～12:45）</p> <p>※時間がない人は、持参した容器にいれて、持ち帰られた。</p> <p>[講座画像]</p>  <p>図 1:メニュー</p>  <p>図 2:参加者調理</p>  <p>図 3:試食用調理 図 4:食事会 図 5:焼淋鶏</p>
受講生の声	<ul style="list-style-type: none"> ・いろいろな知識が増えました。 ・おいしく作れました。 ・レポートリーが増えました。 ・あわただしく進んだ感じだったが、普段このスピードでやっていけたらと思いました。 ・調理をやったことはなかったですが、やれば、おもしろいと思いました。 ・若干バタバタ感もあったが、それも楽しみのうちと思いました。 ・既存の品の活用方法が分かりました。 ・多少忙しかったですが、楽しくできました。 ・スタッフの方が笑顔で対応してくださいました。
担当者所感	<ul style="list-style-type: none"> ・講座は、参加者同士、楽しく和やかな雰囲気で行うことができました。 ・参加者は、講座当初、多数の調味料に少し戸惑っていましたが、中盤以降、大変手際よく調理していました。