

チャレンジながの H26年度研修会の報告

せいかつ きほん まな たい だん
生活の基本を学ぶ 第4弾

- ★ テーマ きかな たべよう & たべかた
魚をじょうずに食べよう & 食べ方のマナー
- ★ すすめ方 ごぜん ちょうりじっしゅう
午前 調理実習
ご午後 たべにくいものに挑戦
午後 食べにくいものに挑戦
- ★ 講師 まつもとだいがく みずの なおこせんせい
松本大学 水野尚子先生
まつもとだいがく がくせい
松本大学 学生



はじめに

中村会長
いつも差し入れ
ア・リ・ガ・ト



スタッフ紹介



武田絵里会長のあいさつ



育成会中村会長のあいさつ



調理実習

豚汁
さんまの塩焼き
肉じゃが
おひたし



調理室のようす



肉じゃがのアクをすくっています



内臓を出しています



さんまの下処理のお手本



じょうずにできました



配膳・昼食

調理班ごとに食べました



ご飯やおかずの位置のめやす



さんまの骨と格闘中



楽しい食事タイム



食べにくい食材に挑戦・まとめ



まあいもの ↑トマト

- 挑戦した食べ物
- 大豆・トマト・里芋
- スパゲティ
- こんにやく・大根
- コーンスープ・納豆
- 卵豆腐



↑早く正確に！チャンピオンは学生さんにも勝った長野市塚田さんです（赤シャツ）



まあいもの ↑こんにやく



納豆は掻き込まない 忘れないでね



卵豆腐に苦戦中 食べられな～い

やく めい おおぜい きんか じゅうじつ けんしゅうかい つ そ ふけい しせつ しょくいん みなさま
 約90名という大勢の参加で充実した研修会ができました。付き添いのご父兄や施設の職員の皆様のお手伝いに感謝です。今後も本人参加型の為になる研修会を続けていきます。取り上げてほしい内容を募集していますので 役員に声をかけてください。みなさま おつかれさまでした。