

調理補助員養成講習 講習カリキュラム(予定)

日 程		時 間	講 座 内 容
第1日	10月28日(月)	12:00～12:10	開講 オリエンテーション
		12:10～12:40	講義 「食品衛生について」
		12:40～15:00	調理実習 「身近な食材を使ったおもてなし料理①(ランチ)」
第2日	10月29日(火)	10:00～10:30	講義 「食事バランスについて」
		10:30～15:00	調理実習 「身近な食材を使ったおもてなし料理②(寿司)」
第3日	10月30日(水)	10:00～10:30	講義 「おもてなし料理について」
		10:30～15:00	調理実習「身近な食材を使ったおもてなし料理③(丼物)」
第4日	10月31日(木)	10:00～10:30	講義 「和食文化を見直そう！」
		10:30～15:00	調理実習「身近な食材を使ったおもてなし料理④(四季の料理)」
第5日	11月1日(金)	10:00～10:30	講義 「外食は上手にとって栄養管理を！」
		10:30～15:00	調理実習「身近な食材を使ったおもてなし料理⑤(弁当)」
		15:00～15:15	閉講 アンケート記入

※ 内容は変更される場合があります。