

## 近江町交流プラザ⑧

テーマ 及び目的	金沢食育キッズマイスター育成 食文化コース（応用・発展）
対象及び 参加人数	基礎コース修了者で金沢食育キッズマイスターを希望する市内小・中学生 4月21日17人、27日20人、5月19日19人、 9月15日19人、21日15人、29日16人 計 101人
実 施 日	令和元年4月21日、27日、5月19日、9月15日、21日、29日
実施主体	近江町交流プラザ
会 場	近江町交流プラザ 3F キッチンスタジオ
スタッフ	近江町交流プラザ 管理栄養士、栄養士、 金沢食育キッズマイスター育成サポーター
内 容 等	<p>講師：加藤キッチンスタジオ代表 加藤重和 氏 ANAクラウンプラザホテル 総料理長 小石 幸一郎 氏 金沢製菓調理専門学校 調理師科学科長 新田 晁 氏 旬彩和食「口福」店主 中里 知 氏 金沢調理師専門学校 教諭 濱頭 裕子 氏 しもおきひろこキッチンスタジオ代表 しもおきひろこ氏</p> <p>専門講師による季節の食材及び地元食材を使ったメニューを調理した。基礎コースで学べない調理技術や食材の特徴など、プロならではの調理に真剣に見入っていた。 応用では、各自がレシピとデモンストレーションを確認し、各グループで協力して調理をした。</p>
成 果	<p>今までの基礎的な内容から少しレベルアップした内容で、各プロの方から調理を通して技術及び加賀野菜の特徴、食文化について学ぶことができた。</p>
今後の課題 感想 等	食文化の応用・発展は金沢食育キッズマイスター認定の最終課程であるため、今後も専門講師からの指導を継続したい。

