


## 近江町交流プラザ⑤

目的及び テーマ	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22日17人、4月29日20人、5月14日19人、5月21日19人、 9月2日19人、9月24日15人、10月1日16人 計 125人
実施日	平成29年4月22日、29日、5月14日、21日、9月2日、24日、 10月1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 スイーツ&amp;ブレッド 主宰 出口 春美氏 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、各グループ協力して調理をした。</p> 
成果	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。
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。