

【11月9日(土)の講義の様子をお届けいたします】

I:導入/基礎 講座③ 学校給食関連法規 / 田中延子 講師



IV:その他—指導者に必要な能力・知識—

講座⑭ 監査手法の基礎 / 谷口力夫 講師



Ⅲ：学校給食の日常－指導者の目線から－

講座⑨ 食材、器具・機材の洗浄と消毒 / 伊藤 武 講師



Ⅲ：学校給食の日常－指導者の目線から－

講座⑪ おいしい給食をつくるための調理技術 / 殿塚婦美子 講師



おいしい給食をつくるために

「出汁 6 種類とほうれん草のおひたし食味テスト」

