

第	テーマ	講師	開催日時	参加者数/会員数 (出席率)
8回	季節の料理教室	荒瀬 玲子 様	令和5年 12月19日(火) 10:00 ~ 12:30	10名/35名 (28.5%)

学習の様子



「鶏肉のケチャップ煮」「コーンスープ」「りんごと野菜のサラダ」を市内で多くの市民教養講座で料理指導をされている荒瀬玲子さんをお招きして取組みました。

複数の調理を時間ロスなく、同時進行で進めるためには、異なるメニュー内容を行き来しながら効率よく進める必要があります。今回は「鶏肉」の下ごしらえと「コーンスープ」のそれが同時時間帯に重なり、参加された学級生の皆さんで助け合いながら、不明な点は、その都度講師に質問、確認しながら慎重に進めていきました。鶏肉を焼く、ケチャップソースを絡めて煮るでは、鶏肉が少々大きく切りすぎて、全部をフライパンや鍋に収めるのが容易ではなく、スープに小麦粉と牛乳を混ぜるときは、牛乳の温度を変えて、小麦粉が溶けやすいように二度に分けて注ぐこと、コンソメスープの素は「ケチャップ煮」「スープ」別々に用意することなど、多くの重要点がありました。それでも学級生の皆さんで声を掛け合って分担し、全員分完成し、おいしく頂くことができました。

参加者からのアンケート結果

満足度の状況

満足度	凡例	回答数	割合
5	大いに満足した	5名	55.6%
		1名	11.1%
4	満足した	3名	33.3%
		0名	
3	どちらとも言えない	0名	
		0名	
2	少し不満	0名	
		0名	
1	全く不満	0名	
		9	100%

全体満足度 (3.5 以上) 100.0% 凡例

- 50%~
- 40%~
- 30%~
- 20%~
- 10%~
- 0%~

参加者からの意見・感想

- ・勝手にやって失敗したけれど、どうにかできました。
- ・大変楽しく、おいしく頂きました。また、料理教室を開催してください。
- ・とても楽しかったです。(2名)
- ・楽しい先生で、失礼なことも言いながら、あっという間の時間でした。ありがとうございました。
- ・とても楽しいお料理でした。
- ・初めて調理実習を受けました。失礼がたくさんありました。次年度もお願いします。次はバッチリ100点をとります。