

訓練指導実施状況

講座名 調理 実習 (北海道) 支部 参加数 3 名

実施場所 ぶち・りへべ 授産施設カフェ

実 施 状 況 写 真



訓練指導の感想

身は度をきちんと 清潔に作業する
口に入るものを作るので、準備が大切。

訓練指導実施状況

講座名 調理 実習 (北海道) 支部 参加数 3 名

実施場所 ぶち・りへべ 授産施設カフェ

作品例写真



作品の説明

一回の量が多くて、見栄えが気持ち良く
ておいしい。味はおいしかったです。

訓練指導実施状況

講座名 調理 実習 (北海道) 支部 参加数 3 名

実施場所 ぶち・り~べ 授産施設カフェ

実施状況写真



訓練指導の感想

揚げ物は、油はぬかニゅれ、と。

豆がはんを初めて作り方を知りました。

訓練指導実施状況

講座名 調理 実習 (北海道) 支部 参加数 3 名

実施場所 ぶち・り~べ 授産施設カフェ

作品例写真



作品の説明

豆ごはん・オクラ、ねら揚、豚汁。

自分で作ると、よりおいしく感じました。

訓練指導実施状況

講座名 調理 実習 (北海道) 支部 参加数 3 名

実施場所 ぶち・り~べ 授産施設カフェ

実施状況写真



訓練指導の感想

パンを二つ焼かねばなりません。ついでに二つ焼く
ようにいわれたから、楽しかった。

訓練指導実施状況

講座名 調理 実習 (北海道) 支部 参加数 3 名

実施場所 ぶち・りへべ 授産施設カフェ

作品例写真



作品の説明

ロールパン ホテトサラダ クリームシチュー

時間はかかるが おいしくできました。