

平成28年度 学校給食調理技術講習会

を開催しました！

実施日：平成28年11月25日

場所：(公財)鹿児島県学校給食会

<講師のご紹介>

鹿児島サンロイヤルホテル
フェニックス料理長

天川 伸也 先生

天川先生は、1997年に鹿児島サンロイヤルホテルに入社され、その後、数多くの料理コンテスト等で入賞されています。現在は料理長として、鹿児島サンロイヤルホテルで調理実演講習を行い、実際に調理しながら、レシピや調理のポイント、プロの技を分かりやすく説明する等の取り組みも実施されています。



当日は、まず天川先生のデモンストレーションを行いました。

「蒸し鶏の紅茶風味 グレープフルーツドレッシング」

「安納芋のクリームスープ」

「小エビとホタテ貝のプロバンス風」

「豚ロース肉のリヨン風」

「野菜とソーセージのピラフ風」

「ニース風サラダ フレンチドレッシング」

「チョコレートマフィン ラズベリーソース」

以上7品を丁寧な説明とともに実演いただきました。
(〇〇風という料理名は郷土料理を意味するそうです)



県内の食材を盛り込んだ、いずれも身近な食材を生かしたメニューで、おいしいものを作るための様々な工夫等をわかりやすくご指導いただきました。

参加者からは「難しい西洋料理のポイントを給食にも生かせるようにアドバイスしていただいたところがよかった。早速チャレンジします」「手軽な食材を使っての実習でとても身になった」との声が聞かれました。



また、デモンストレーションでは、助手の有馬シェフとの素晴らしい「チームプレー」を見せていただきました。

天川先生は普段から「チームワーク」をととても大切にされている事についてもお話いただき、お二人の様子から職員との信頼関係を大切にした職場づくりをされていることがよく分かりました。



デモンストレーションの後、参加者は各班に分かれて実際に調理実習を行いました。天川先生には各班を回っていただき、細かいご指導をしていただきました。

「7品作るのは大変だったが、チームワークでおいしい料理ができました」「どの料理も手軽にできそうなものだが見た目は本格的!」との声がありました。



「蒸し鶏の紅茶風味
グレープフルーツドレッシング」



「安納芋のクリームスープ」



「小エビとホタテ貝
プロバンス風」



「豚肉のリヨン風」
「野菜とソーセージのピラフ風」



「ニース風サラダ
フレンチドレッシング」



「チョコレートマフィン
ラズベリーソース」

最後に「西洋料理の文化と現代の食について」と題して講演をしていただきました。西洋料理の歴史や先生のこれまでの経験について、また料理や仕事に対する熱い想いをお話いただきました。参加者からは、「先生のお話をもっと聞きたかった」との声もありました。料理についてはもちろん、職場の環境づくりについてなど、多くの事を学ぶことができる講習会となりました。

