

～山梨調理教室レポート～

おかげさまで第8回講習会無事終了いたしました。ご協力頂き心より感謝申し上げます。

講習会には県外の患者様も参加していただきました。  
今回使用したでんぷん製品は、でんぷん米、でんぷんパン  
ミックス、でんぷん薄力粉、でんぷんホットケーキミックス  
粉の5品でした。



でんぷんパンミックスでは食パンとレーズン食パン、  
でんぷん米では炊き込みごはん、でんぷん薄力粉とでんぷんホットケーキミックスでは「紫  
いものクッキー」をそれぞれ作りました。



山梨学院の学生さんには「紫芋のクッキー」を担当していただき  
ました。

ハートの形もかわいらしく、市販のものとひけをとらないおい  
しいクッキーに出来上がりました。



またでんぷん食パンはいつも大好評で、帰りにホーム  
ベーカリーを購入するとおっしゃって帰られる方が毎回  
おられます。

今回は卵10gを入れた食パンとレーズンを30g入れたレーズン食パンを焼き上げま  
した。

前日に焼き上げたパン2斤を冷凍したものを、会場で自然解凍トーストしたものを試食して  
いただきいつもながら大好評でした。

炊き込みごはんは患者様に負担にならない程度の具の計量をしていただきながらの実習とな  
りました。

でんぷん製品はどれも通常食べられているものと遜色ない美味しさに仕上がり参加された  
方の笑顔が会場に溢れその笑顔で私たちもみんな笑顔になっていました。

次回は来年1月21日（土）開催予定です。