

# 令和元年 9 月 26 日 給食会議主催 「とろみ材に関する研修」



講師に株式会社フードケア 花井様をお呼びし、とろみ材に関する基礎知識を講義いただきました。

お茶と味噌汁、牛乳にとろみを付けて試食も行いました。食材によってとろみの付き方や付く時間が違うことを学びました。

薄い・中間・濃いとろみの違いを体感するとともに、とろみを付けすぎた水分が如何に飲みにくいかを体験しました。

参加できなかった職員にも伝達し、今後の業務に反映していきたいと思いをします。