

New-
Washoku

乳和食

平成27年度乳和食指導者育成講習会 アンケート集計結果

平成27年8月



一般社団法人 Jミルク
Japan Dairy Association (J-milk)

1. 開 会13:00
2. 主催者挨拶
3. 講演 乳和食の特徴と調理の工夫(小山浩子先生)
4. 調理デモンストレーション(小山浩子先生)
5. 調理実習(小山浩子先生)

【実習メニュー】

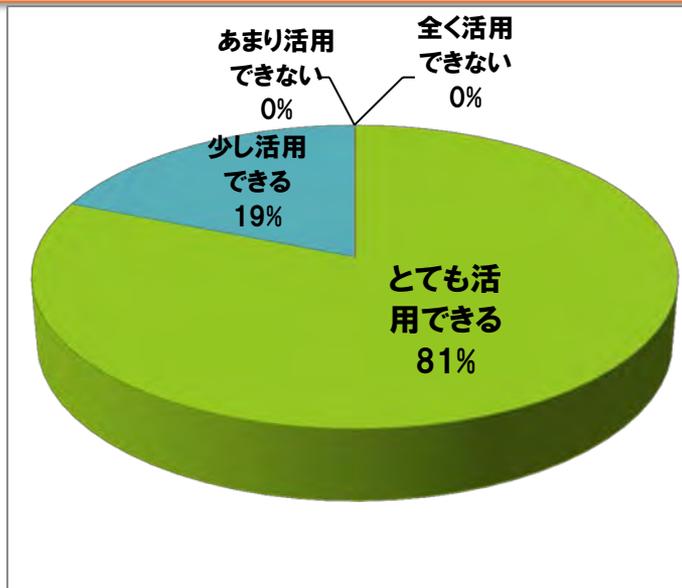
- ① かぼちやのミルクそば煮
- ② さばのミルクみそ煮
- ③ カッテージチーズと乳清(ホエー)
- ④ 乳清豆ごはん
- ⑤ ふわふわがんもどき
- ⑥ 白菜の浅漬け

試食会

6. 質疑応答・Jミルクコンテンツ紹介
7. 閉 会 17:00ころ

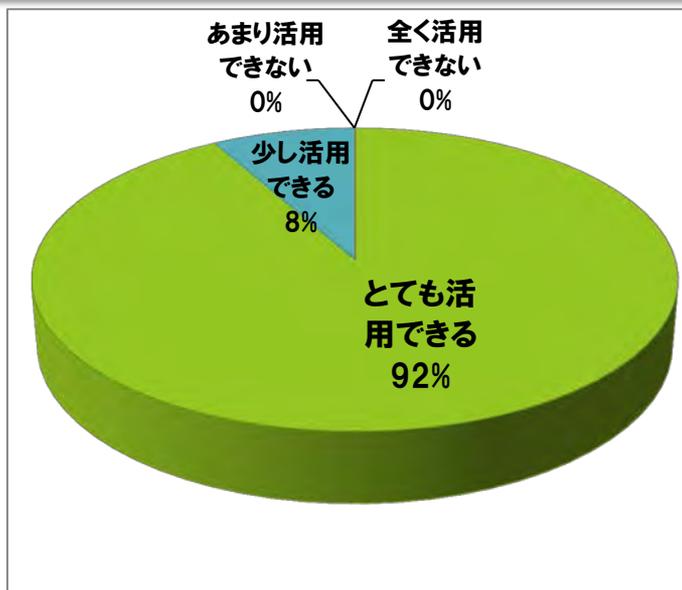
会場名	開催日時	開催場所	参加者数(内訳) 【運営含む人数】
札幌会場	8月7日(金)	クッキングスタジオ iseki	19名(酪農2、乳業3、栄養士会14) 【合計41名】
東京会場	7月30日(木)	きゅりあん	19名(酪農5、乳業8、販売店3、団体3) 【合計31名】

アンケート1 「乳和食の調理実習」について調理方法が今後の業務推進に活用できる内容でしたか



	札幌	東京	合計
とても活用できる	74%	89%	81%
少し活用できる	26%	11%	19%
あまり活用できない	0%	0%	0%
全く活用できない	0%	0%	0%

アンケート2 「Jミルクの乳和食コンテンツ」について乳和食を推進していくうえで活用できる内容であると思われましたか



	札幌	東京	合計
とても活用できる	95%	89%	92%
少し活用できる	5%	11%	8%
あまり活用できない	0%	0%	0%
全く活用できない	0%	0%	0%

アンケート3 今後乳和食に関する活動予定や、やってみたいことの自由記入の概要

- ◆ 牛乳料理講習会や料理教室などで乳和食を実践したい。(17名)
- ◆ 自分自身で乳和食のおいしさや手軽さを体感し、小山先生から乳和食を教える際のポイントを知ることができたので、講習会や料理教室などで取り入れていきたい。(5名)
- ◆ 高齢者向けの料理教室などで実践していきたい。(2名)
- ◆ 親子向けや保護者に対する料理教室などで実践していきたい。(2名)
- ◆ 可能であれば他のレシピやイベント等で活用できるレシピも教えてもらえるとさらに広がると思う。(2名)
- ◆ ホームページでもどんどん広げていきたいと思う。
- ◆ ヨーグルトを使った乳和食についても取り組んでいきたい。(2名)

アンケート4 Jミルクの乳和食コンテンツや研修会などの活動に関する意見・要望、質問等の概要

- ◆ 乳和食を実際に作って食べることにより、簡単でおいしいことが実感できた。乳和食を勧めていきたい(5名)
- ◆ レシピを見ているだけではわからないコツなどが小山先生から直接講演及び調理実習で教えてもらったことにより、ポイントが分かった。(3名)
- ◆ 地方での研修会の開催企画もお願いしたい(2名)
- ◆ さらにレシピを増やしてほしい。
- ◆ これからもいろいろな情報を発信して欲しい。まずは栄養士に知ってもらいたいので、パンフレット等は研修会で配布できれば良いと思う。
- ◆ 専門家によるセミナー開催。



東京会場



札幌会場

