

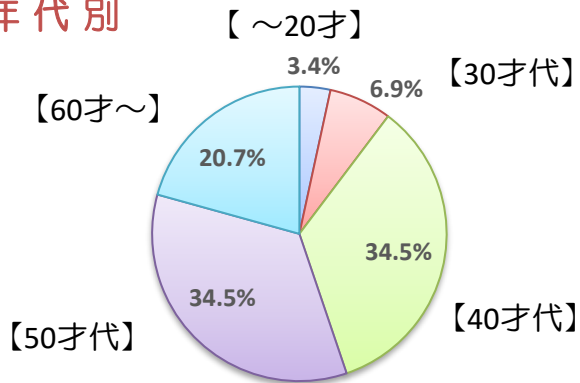
米粉の調理講習会アンケート結果

回答数 29名（回収率100%）

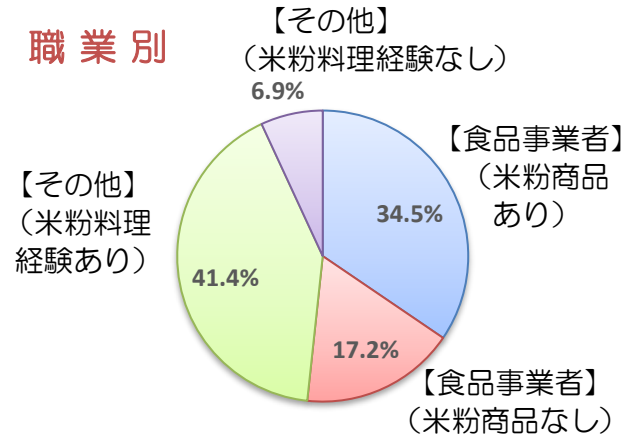
令和5年10月24日 クッキングサロン今池にて

参 加 者

年 代 別



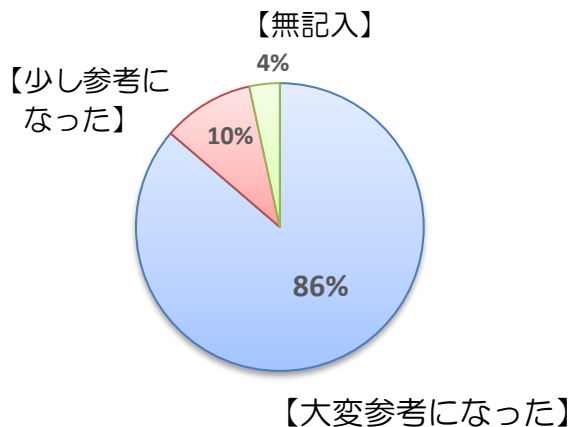
職 業 別



○ 受講していかがでしたか？



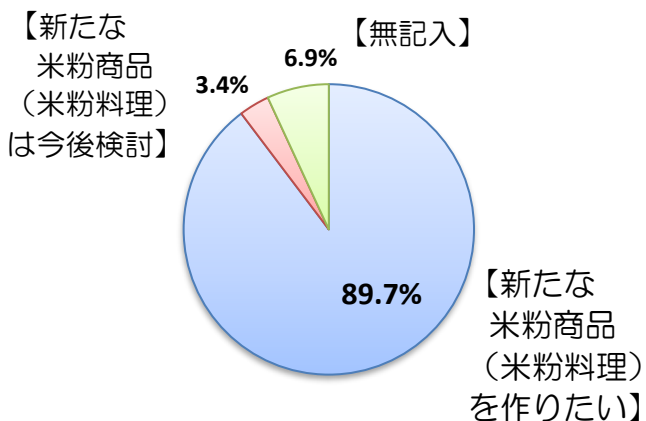
○ 参考になった点や感想



- 米粉の特性も説明がありわかりやすかった
- 料理の下処理にも使え、米粉の活用の幅が広がりそう
- 米粉でとろみのつけ方、温泉卵の作り方はぜひやってみたい
- 様々な料理、お菓子に応用でき、古い米粉、余った米粉の使い方等参考になりました
- 参加されている方々の米粉に対する興味の高さにびっくりしました

○ 受講されて、今後米粉を使った商品（料理）について、どのようにお考えになりましたか？

○ 米粉を普及させるためにどのようなことが必要だと思いますか？



- このような米粉教室をもっと開催してほしい
- 包装に使いやすさをアピールする
- 米粉は離乳食や介護食に使いやすいと思う
保育園や介護食の業者に使ってもらう
- 近所のスーパーで気軽に買えるようになる
- 米粉の値段がもう少し安くなれば、使う人は増えると思う