

# 平成23年度 地場産物を活用した調理講習会

栄養教諭・学校栄養職員を対象に、地場産物を活用した調理実習と講義を実施し、  
目的：学校給食における地場産物活用の促進を図り、もって児童・生徒の健全な食習慣の形成に資することを目的とする。



日時：平成23年度7月8日（金）

10:00～16:30

場所：公益財団法人大分県学校給食会

主催：公益財団法人大分県学校給食会

後援：大分県教育委員会

大分県学校栄養士研究会

講師：料理研究家 高橋知子先生

## 【献立】



・サバのケチャップ和え



・サバの香味酢



・焼きブリの野菜甘酢あんかけ



・エソ団子のカレーみそスープ



・タコとレンコンの和え物



## 開会

あいさつ  
公益財団法人大分県学校給食会  
理事長 阿南正美



## 講義

講師 料理研究家 高橋知子 氏

## デモンストレーション



## 調理実習



## 感想発表 講評



講師の高橋先生、スタッフの皆様、ご参加いただいた皆様  
後援くださいました大分県教育委員会、大分県学校栄養士研究会の皆様  
どうもありがとうございました。