

平成22年度 おいた伝承料理講習会

目的：栄養教諭・学校栄養職員を対象に、県内でとれる旬の食材を使った伝統的な郷土料理の調理実習を行い、講習を通して地域食材への関心や理解を深めるとともに、地域の特性を活かした優れた食生活・食文化の継承を推進し、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。



講師：糀屋本店 女将
浅利 妙峰 氏

日時：平成22年6月17日(木)
18日(金)
10:00～
場所：(財)大分県学校給食会
主催：(財)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

献立：甘酒で焼くピッツァ・マルゲリータ
ミネストローネ
青菜の味噌白和え
梅シロップ

塩糀で作るハンバーグ(肉・魚)
さっぱりポテト
こんにゃくとしいたけのイタリアン
甘酒でミックスジュース



甘酒で焼くピッツァ・マルゲリータ



塩糀で作るハンバーグ(肉)



塩糀で作るハンバーグ(魚)



ミネストローネ



さっぱりポテト



青菜の味噌白和え



こんにゃくとしいたけのイタリアン



梅シロップ
(ヨーグルトかけ)



余ったトマトに塩糀を少しかけただけの
もう一品も出来ました！



デモンストレーション

皆さんとても熱心に耳を傾けていました。



調理風景

浅利先生が各班を回ってご指導してくれています。



感想発表

各班から1名ずつ感想を述べてもらいました。
みなさん塩麹の良さを実感されていました。



講義風景

午後の浅利講師の講義風景です。
麹に関する楽しいお話がたくさん聞けました。

皆様お疲れ様でした。
ご参加、ご後援いただいた皆様どうもありがとうございました。