

平成25年度学校給食に関する夏期講習会

～スチームコンベクションオーブンを活用した講習会～

日時：平成25年7月24日(水)
10:00～15:30

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

目的：栄養教諭・学校栄養職員等を対象に、スチームコンベクションオーブンの機能や特徴に関する正しい理解と機器の特性を活かした様々な活用術を習得する講習会を開催し、もって学校給食現場における調理技術の向上と魅力ある学校給食献立の充実に資する。

【講師】

株式会社 ラショナル・ジャパン

南日本営業部

セールスマネージャー 輪木 伸一 氏



実習献立



午 前

揚げ・焼き・蒸し・炒め・煮る・・・通りの調理法ごとにスチームコンベクションオーブンの活用法やポイントについてご指導いただきました。



午 後 (デモンストレーション)



茹で調理とスチコン調理の違い、スチーム(加湿)による焼きあがりの違いなどデモンストレーションによる比較実験をしました♪



参加された栄養教諭・学校栄養職員の皆様からいただいた感想の一部をご紹介します。



- ◆調理場にスチームコンベクションオーブンがありますが、なかなか使いこなせていなかったもので、いろんなヒントをいただけて良かったです。
- ◆スチームコンベクションが調理場へ入る予定なので参考になりました。
- ◆調理場への新しい調理機器導入にむけて勉強になりました。
- ◆今日学んだことを調理員さんと話して、今後の給食に活用していきたいです。

輪木先生、ご参加くださった皆様、誠にありがとうございました。
また、ご後援いただきました大分県教育委員会・大分県学校栄養士研究会、関係者の皆様に感謝申し上げます。