



平成25年度 学校給食に関する夏期講習会開催要項

～スチームコンベクションオープンの活用に関する講習会～



もくじ

1 趣 旨

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プ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。

2 主 催

公益財団法人大分県学校給食会

3 後 援

大分県教育委員会 大分県学校栄養士研究会

4 日 時

平成25年7月24日(水) 10時00分から16時00分まで

5 場 所

公益財団法人大分県学校給食会 (会議室・調理室)
大分市大字古国府字内山1334の3

6 対 象

栄養教諭・学校栄養職員等

7 日 程

10:00	11:00	12:30	13:30	16:00
受開 付会	調理 実習	昼片休 付 食休憩	レデ モン ショ スト	閉 会

8 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

9 内 容

スチームコンベクションオープンの活用に関する講習会
(1)スチームコンベクションオープンを活用した調理実習
(2)素材を活かすスチームコンベクションオープン活用術

講師紹介..... 2

スチームコンベクションオープン活用のメリット..... 3

スチームコンベクションオープンを活用するポイント..... 4

実習献立

揚げ物 唐揚げ..... 5

炒め物 焼きソバ..... 6

焼き物 高野豆腐のカップ焼き..... 7

蒸し物 ポテトサラダ..... 8

炒め物+煮物 肉じゃが..... 9

焼き物(魚) 焼き鯖のナンサンド..... 10

蒸し物 豚肉のしゃぶしゃぶ野菜ロール..... 10

参考献立

蒸し物 プリン..... 11