

# 平成25年度米飯調理講習会

日時：平成25年12月5日(木)

10:00~16:30

場所：公益財団法人大分県学校給食会

主催：大分県米消費拡大推進協議会

主管：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、中国料理の調理実習及び講義を実施し、「医食同源」の思想と長い歴史を持つ中国特有の調味・調理技法の習得を図り、もって学校給食における調理技術の向上と学校給食献立の充実に資することを目的とする。



## 【講師】

株式会社 熊本ホテルキャッスル

常務取締役 総料理長兼中国料理長

川上 洋信 氏

## 賞

- ・日本中国料理協会功績賞
- ・技能検定専門調理士賞《小泉厚生大臣》
- ・東京都知事賞〈優良調理士賞〉《石原都知事》
- ・1999年(平成11年)第3回中国料理世界大会メインディッシュ肉料理部門銀メダル(日本人最高位)

## 実習献立



ジャツァンユーファー  
家常魷花 (絞甲イカの辛し炒め)



ガンシャオダーシャ  
乾焼大蝦 (大エビのチリソース)



ファンチンチャオファン  
黄金炒飯



スイショウズ  
水餃子



シャンモウジュン  
香芋卷 (さといものスイートロール)

## 開会式



あいさつ

公益財団法人大分県学校給食会  
理事長 高山 誠一

## デモンストレーション



参加者から事前に質問があった「油通し」や「とろみのつけかた」等のポイントについて、楽しくお話していただきました。



## 調理実習



実習中も各班に丁寧にご指導いただきました

## 感想発表



## 講義



学校給食で活用できる献立の紹介や中国料理普段調理場で困っていること等、様々な質問に答えていただきました。

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。

- ◆ちょっとした手間でいつも使っている食材がぐっと美味しくなるんだなと実感しました。
- ◆特別な調味料はなくてもひと手間でこんなにおいしい中国料理が作れるんだと感激しました。
- ◆様々な調理方法が聞いて参考になりました。
- ◆専門的な話をわかりやすく解説してもらえて楽しかったです。



川上先生、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。