

平成25年度

おおいた

伝承料理講習会

目的

栄養教諭・学校栄養職員を対象に、山間部特有の食文化をもった日田・玖珠地域の伝承料理を通して地域食材への関心や理解を深めるとともに、地域の特性を生かした食生活・食文化の継承を推奨し、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。

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

日時 平成26年2月6日（木）10時～16時

場所 公益財団法人大分県学校給食会



講師

日田市天瀬町生活研究グループ連絡協議会

会長 渡辺 晃子 氏

開会行事



あいさつ

公益財団法人 大分県学校給食会
事務局長 後藤 博

実習献立



いとこ煮



がめ煮



三州汁



みそ饅頭



さば寿司

日田・玖珠地域の伝承料理と言えば、やっぱり「たらおさですね」



水で戻す前



水で戻したもの



大鍋で炊いた「たらおさの煮付け」

参考レシピ



鶏のもみじ



さばのぬた和え



高菜寿司

当日の様子



各班に分かれて、調理実習を真剣に取り組んでいます。



さば寿司の巻き方を直接指導しています。

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。

- ・同じ大分でも、こんなに違うという事に奥深さを感じました。
- ・たらおさの煮付けなど、食べたことないものを実際に食材も見て食べることでよかった。
- ・次の世代に郷土料理をつなげていけるように頑張りたいと思った。

渡辺先生、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。