

平成26年度

学校給食に関する夏期講習会

食物アレルギーに関する講習会

目的 栄養教諭・学校栄養職員等を対象に、食物アレルギーに関する正しい理解と学校給食におけるアレルギー対応等の知識を習得する講習会を開催し、もって安全・安心な学校給食の実施に資する。

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8月7日（木）10時～16時

場所 公益財団法人大分県学校給食会

講師

独立行政法人 国立病院機構 相模原病院

臨床研究センター アレルギー性疾患研究部

研究員（管理栄養士）長谷川 実穂

開会行事



あいさつ

公益財団法人 大分県学校給食会
理事長 別木 達彦

平成26年度学校給食調理従事者講習会の献立



1、ルウを使わないカレー
小麦粉の代わりに米粉を使っています。



2、ビーフンのナポリタン
パスタ麺(小麦)代わりにビーフン(米)で作っています。



3、ふっくらハンバーグ
つなぎにじゃがいもを使っています。
(卵、パン粉、牛乳不使用)



4、コーンフレーク衣のコロッケ
衣にコーンフレークを使っています。



5、米粉の蒸しケーキ(ココア)
小麦粉、バター、牛乳不使用

平成26年度 学校給食に関する夏期講習会の様子



調理実習(1)



(2)



(3)



技術指導(1)



試食の様子



講義

長谷川先生、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。