

平成26年度米飯調理講習会

- 目的 栄養教諭・学校栄養職員を対象に、栄養バランスのとれた日本型食生活に欠かせない「米」に関する調理実習や講義を行い、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。
- 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
- 日時 平成26年12月4日（木）
10:00～16:30
- 場所 公益財団法人大分県学校給食会
大分市大字古国府字内山1334の3
- 講師 潮騒の宿 晴海 総料理長 桑原 智宏 氏



開会行事



大分県農林水産部
集落営農・水田対策室
室長補佐
甲斐 伸一郎 氏

当日の様子



講師デモンストレーション
潮騒の宿 晴海
総料理長 桑原 智宏 氏

実習風景



総評及び講義

桑原先生の今までの半生を振り返っての料理に対する思いや、お米を食べてもらうための工夫などをお話いただきました。

実習献立



①塩糍ごはん

②和風しゅうまいのお味噌汁

③カマンベールチーズの味噌田楽

④塩昆布、花かつお、天かすのふりかけ

⑤焼きたらこ、たくあん、カリカリ梅のふりかけ

⑥モモカナトマト

⑦あさりとキャベツの茶碗蒸し

⑧かわり揚げ三種

- ・海老と餃子の皮包み揚げ
- ・じゃがいものチーズ揚げ
- ・えのきとしいたけの餃子の皮包み揚げ

⑨錦玉子

⑩網笠柚子