

平成30年度 米飯調理講習会開催要項

- 1 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とおり、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。
- 2 主 催 大分県米消費拡大推進協議会
- 3 主 管 公益財団法人大分県学校給食会
- 4 後 援 大分県教育委員会 大分県学校栄養士研究会
- 5 日 時 平成30年12月5日（水）10:00～16:00
- 6 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
- 7 対 象 栄養教諭・学校栄養職員
- 8 日 程

10:00		10:20	10:35	13:00		14:30	15:50	16:00
受付	開 会	主 催 者 説 明	デ モ ン ス ト レ ー シ ョ ン	調 理 実 習	試 片 付 食 け	講 義	閉 会	

- 9 講 師 北浜C a s a オーナーシェフ 首藤 謙隆 氏
- 10 内 容 米に合うイタリアン料理の実習及び講義
- 11 申込方法 別紙参加申込書による送付
申込み用紙は、公益財団法人大分県学校給食会のホームページよりダウンロードできます。
ホームページURL <http://www.oita-kenkyu.jp/>