

## 令和元年度調理講習会開催要項

- 1 目 的 栄養教諭・学校栄養職員等を対象に、季節折々の食材を生かした献立の調理実習を行い、講習をとおして和食が培ってきた伝統的な調理技術及び知識等を習得するとともに、学校給食における献立の充実に資することを目的とする。
- 2 主 催 公益財団法人大分県学校給食会
- 3 後 援 大分県教育委員会 大分県学校栄養士研究会
- 4 日 時 令和2年3月11日（水）10：00～16：00
- 5 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
- 6 対 象 栄養教諭、学校栄養職員、学校栄養士  
市町村教育委員会職員 等

7 日 程

	10:00	10:15		13:00	14:00	15:30	16:00		
受 付	開 会	レ ー シ ョ ン	デ モ ン ス ト	調 理 実 習	試 食	片 付 け	講 義	質 疑 応 答	閉 会

- 8 講 師 ホテル白菊「日本料理 菊彩香」  
料理長 天野 耕作 氏
- 9 内 容 和食の調理実習及び講義
- 10 申込期日 令和2年3月2日（月）
- 11 申込先及び申込方法
- (1) 申 込 先 〒870-0844 大分市大字古国府字内山1334の3  
公益財団法人大分県学校給食会 総務課企画普及係  
T E L 097-543-5121 F A X 097-545-2264
- (2) 申込方法 別紙参加申込書による送付（F A X可）  
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/>
- 12 経 費 講習会にかかる経費は主催者が負担します。ただし、会場までの旅費等は参加者負担となります。