

平成28年度学校給食料理教室【国東地区調理従事者】

日 付：平成28年8月26日（金）

場 所：公益財団法人大分県学校給食会

講 師：公益財団法人大分県学校給食会
食育アドバイザー
渡邊 ハルミ



調理実習



日頃から、学校給食調理員として働いている皆さんだったので、とても手際がよかったです☆！

献立

献立1：給食おすすめメニュー
～不足しがちな栄養をとろう～

- 県産麦ごはん
- さばの唐揚げネギソース
- ごぼうサラダ
- もずく入りかきたま汁
- 豆腐みたらし



講 話

調理従事者の皆さま方だったので、今回は栄養士からの講話ではなく、食品検査室から「衛生管理」に関する講話を行いました。

講 師：公益財団法人大分県学校給食会
食品検査室長
吉用 省三



「異物混入」について学校給食における事例を用い、異物混入防止対策についての話がありました。

また、「消毒・殺菌・滅菌の違いについて」や「学校給食における食中毒事例」の紹介などもおこないました。

★参加者の感想★

◎異物混入の話はとても勉強になりました。

◎異物混入は各自が気をつけ、仕事に取り組みたいと思います。

感 想

参加者からいただいた感想の一部をご紹介します♪♪

おいしく簡単なメニューでとても良かったです。下ごしらえでしょうがを使ったりちょっとした工夫があってとても参考になりました。

食材を色々使っていて、たれの中にも薬味がたくさんでとてもよかったです。

作りやすい献立で材料もそろえやすい物ばかりだったので、給食でも家庭でも取り入れやすいと思いました。

色々と見学ができ、調理ができ、勉強になりました。

たくさんのご参加ありがとうございました♪
またのご参加お待ちしております☆

