

平成22年度 米飯調理講習会

目 的 : 学校給食の献立作成に当たっては、常に食品の組み合わせや調理方法の改善を図ることが求められている。食事内容を豊かにするため栄養教諭・学校栄養職員等を対象に、新しい食材として米粉の活用を調理講習で実施し、米粉の普及を図るとともに、学校給食の充実発展を目的とする。



～講師～
フーディアムトクナガ
代表取締役
徳永 睦子 氏

日 時 : 平成22年12月9日(木)・10日(金)
10:00～16:00

場 所 : (財)大分県学校給食会
主 催 : 大分県米消費拡大推進協議会
主 管 : (財)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

献 立

- ・米粉のから揚げ たっぷり野菜のあんかけ
- ・米粉のとろろ焼き
- ・ザーサイと卵の中華スープ
- ・はちみつマドレーヌ
- ・ミルクティー



米粉のから揚げ たっぷり野菜のあんかけ



米粉のとろろ焼き



ザーサイと卵の中華スープ



はちみつマドレーヌ・ミルクティー