

平成24年度米飯調理講習会



日時：平成24年12月14日(金)
10:00~16:00
場所：公益財団法人大分県学校給食会
主催：大分県米消費拡大推進協議会
主管：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

目的:近年、栄養バランスのとれた日本型食生活が見直されており、学校給食においては更に食品の組み合わせや調理方法の改善を図ることが常に求められている。日本型食生活の基本となる米を中心とした献立の調理実習及び講義を栄養教諭・学校栄養職員を対象に実施し、学校給食献立の充実発展を図ることを目的とする。

主催者あいさつ



【講師】
黒川温泉 黒川荘
料理長 真志喜 健二 氏



大分県米消費拡大推進協議会
集落水田対策室
室長補佐 田染 正春 氏

ちりめん梅ご飯



鯖の味噌煮 茄子の田舎煮



鶏のつみれ汁 鍋仕立て



南瓜と里芋のそぼろ煮



ほうれん草の胡麻和え



洋梨のプリン



実習風景



今回は、デモンストレーションを行わず、真志喜先生が各班を回って丁寧にご指導してくださいました。お米の研ぎ方や野菜の切り方、調味料を入れる順番等、改めて基本を学ぶことができました。



お出汁がとってもおいしかったし、和食の基本が学べて良かったです。

講義



今日の献立についてや、日頃感じている料理の疑問等なんでも教えます！

今回の講義は、質疑応答形式でした。参加者からはたくさんの質問が飛び交い、和やかな雰囲気での講義でした。

ご参加頂いた栄養教諭・学校栄養職員の皆様から、大変好評なご意見を頂きましたので一部ご紹介します。

- ◆講師の先生が周りながら教えて頂いたので、その都度確認できて良かったです。
- ◆和食の出汁の使い方がよくわかりました。
- ◆学校でも手作り団子の汁物を取り入れてみたいと思いました。
- ◆料理は手間暇かけた方がおいしいということを改めて感じました。
- ◆素材そのものの味に足りない要素を出すのが料理、という言葉が心に残りました。味付けばかりに気を取られていましたが、薄味で素材の味を引き立てる技術を少し身に付けられたような気がします。

閉会



(公財)大分県学校給食会
事務局次長 後藤 博 氏

真志喜先生、ご参加くださった皆様、本当にありがとうございました。また、ご後援いただいた大分県教育委員会・大分県学校栄養士研究会にも感謝申し上げます。