

## 平成25年度 米飯調理講習会開催要項

- 1 目的 栄養教諭・学校栄養職員等を対象に、中国料理の調理実習及び講義を実施し、「医食同源」の思想と長い歴史を持つ中国特有の調味・調理技法の習得を図り、もって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（予定）
- 5 日時 平成25年12月5日（木） 午前10時から
- 6 場所 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
- 7 対象 栄養教諭・学校栄養職員等

### 8 日程

	10	11	12	13	14	15	16
受付	開	デ	調理実習	試片付	講義	質疑応答	閉
会	モ			食			会

- 9 講師 株式会社熊本ホテルキャッスル常務取締役  
総料理長兼中華料理長 川上 洋信 氏

- 10 内容 中国料理の調理実習及び講義

- 11 申込期日 平成25年11月15日（金）

### 12 申込先及び方法

- (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  
TEL 097-543-5121 FAX 097-545-2264

- (2) 申込方法 別紙参加申込書による送付（FAX可）

### 13 その他

- (1) 白衣、帽子、筆記用具を持参すること
- (2) 受講人数は、30名以内とする。
- (3) 講習会に係わる経費は、主催者が負担する。ただし、会場までの旅費等は除く。