令和８年度学校給食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、水産物を中心とした地域食材を使った調理実習を行い、講習を通して地域食材への理解を深めるとともに、その特性についての知識を得ることで、学校給食における食に関する指導や調理技術の向上、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９年２月２日（火）
１０時００分～１６時００分

５　場　　所　　公益財団法人大分県学校給食会
（大分市花園二丁目３番１２号）

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　内　　容　　旬の地域食材を使った料理の調理実習及び講義

８　日　　程

10:00	10:15		13：00	14:30	16:00
受付	開会	調理実習 デモンストレーション	片付け 休憩 試食	質疑応答 講義	閉会

９　講　　師　　Otto e Sette Oita(オット エ セッテ オオイタ)
オーナーシェフ　梯　哲哉(かけはし てつや) 氏

（経歴等）
2014年にOtto e　Sette(オット エ セッテ) を開店。
2025年に「第16回料理マスターズ」でブロンズ賞を受賞。現在は大分市でもイタリア料理店を営む。
第 43 回全国豊かな海づくり大会（大分県開催）では、招待者向けに作られた「おんせん県おおいた味力（みりょく）満載弁当」をプロデュース。

１０　申 込 等
（１）申込期日　　令和８年１２月２１日（月）
（２）定　　員　　３０名以内　※申込多数の場合は、抽選とします。
（３）申込方法　　Google フォームによる申込
下記、ＵＲＬおよび二次元バーコードから
申込できます。
https://forms.gle/j7ZdXug9JeZrT5Y47

１１　経　　費　　講習会に係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します。