

調理講習会 開催レポート

群馬県支部



開催日 会場 平成21年10月28日(水) 高崎市青年センター
10月29日(木) (財)群馬県学校給食会
11月5日(木) 太田市社会教育総合センター

主催 (社)全国学校栄養士協議会 群馬県支部
実習献立 しらす干し入りミルクライス
鮭とグリーンボールのもずくクリーム焼き
牛乳豆腐の白あえ フルーツココナッツ
牛肉とごぼうのまぜごはん 牛肉と冬野菜のカレー煮 他

群馬県では3地区に分けて、できるだけ全員が参加できる形をとって実施しています。

学校給食に利用できる牛乳料理を中心に、全学栄養製品・すいせん製品と国産食肉を活用した献立の実習を行いました。(牛乳を使用した調理講習会の献立を活用)

幅広い献立を実習し、学校給食へ応用するうえで、大変参考になりました。

参加会員数 (3会場)143名。



実習献立



しらす干し入りミルクライス



鮭とグリーンボールの
もずくクリーム焼き



牛乳豆腐の白あえ



牛肉と冬野菜のカレー煮



牛肉とごぼうのまぜごはん



フルーツココナッツ

献立に使用されている
全学栄養製品・全学栄養すいせん製品

- ・北海道シュレッドチーズ
- ・白花豆&大福豆ペースト
- ・減圧殺菌乾燥しいたけ
- ・美ら海育ちもずく
- ・全学栄養グリーンボール
- ・スクール糸かまぼこ
- ・ブルーン