

調理講習会 開催レポート

広島県支部

開催日 平成21年7月30日(木) 12月3日(木)
会場 サロン・ド・フルール
主催 広島県学校栄養士協議会 広島ブロック

実習献立 (2回分) もずくの天ぷら
チーズフォンジュサンド チーズフォンデュ
ビスケットまんじゅう ホワイトボール
グリーンボール入り白花豆のスープ
レシピ作成 料理研究家 / 松本 真弓



学校給食に不足しがちな乳製品(シュレッドチーズ・スキムミルク)を取り入れるための料理の工夫や鉄分食物繊維を多く含む食品(グリーンボール・もずく・干しいたけ)をおいしく食べる料理の工夫をねらいとして実習を行いました。

目先の変わった調理の指導や大量調理をする場合においしい出来上がりになるための工夫などを聞いて、大変参考になりました。参加会員数(2回)36名。



献立に使用されている
全学栄製品・全学栄すいせん製品

- ・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
- ・全学栄グリーンボール

脱脂粉乳

実習献立



もずくの天ぷら



チーズフォンデュ



ビスケットまんじゅう



チーズフォンジュサンド



ホワイトボール



グリーンボール入り
白花豆のスープ

献立の作り方等は「レシピ」ページに掲載しています。