

調理講習会 開催レポート

兵庫県支部



開催日 平成21年12月8日(火)
会場 兵庫県学校給食総合センター
主催 (社)全国学校栄養士協議会 兵庫県支部
実習献立 ささみともずくのお丼
枝豆とじゃこの元気ボール・ケチャップソテー
ご飯のための野菜グラタン
白花豆&大福豆ペースト入り根菜味噌汁
チキンラタトゥイユ(「食肉を用いたバランスのとれた料理集」より)
レシピ作成 (株)SN食品研究所/山下 和子

「食文化を活かした学校給食献立の開発」をテーマの一つとして実施しました。

ご飯 = 和食というイメージではなく、子ども達が喜ぶグラタンや、これまでにない食材を使った味噌汁を組み合わせ、新しい献立の開発につながったと思います。

また、「兵庫県の産物を利用し地産地消を推進する」という点では、それぞれの現場で季節に合わせた野菜を使って応用できるメニューに取り組みました。参加会員数 48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
- ・全学栄枝豆とじゃこの元気ボール
- ・ほくしささみ水煮

脱脂粉乳



実習献立

枝豆とじゃこの元気ボール・ケチャップソテー (左上)
白花豆&大福豆ペースト入り根菜味噌汁 (右奥)
ご飯のための野菜グラタン (中央)
チキンラタトゥイユ (前左)
ささみともずくのお丼 (前右)

献立の作り方等は「レシピ」ページに掲載しています。