

調理講習会 開催レポート

茨城県支部

開催日	平成21年11月17日(火)、18日(水)
会場	(財)茨城県学校給食会
主催	茨城県、(財)茨城県学校給食会、 茨城県学校栄養士協議会、(財)学校給食研究改善協会
実習献立	えだじゃごはん おくらともずくのかき玉汁 もずくのかき揚げ がんもどきとえびのトマトチーズ焼き フルーツきんとん
レシピ作成	雪印メグミルク(株) / 桔梗原 佐和子



学校給食の献立の充実、調理技術向上と「全学栄製品」「全学栄すいせん製品」の利用促進を目的として2日間の実習が行われました。

スキムミルクを炊きあがったご飯に混ぜてもミルクを感じさせない仕上がり。がんもどきとエビのトマトチーズ焼き」は和のがんもどきをチーズ焼きにする新しい使用方法で参加者もぜひ応用したいとの意見が多かった。フルーツきんとんは白花豆&大福豆ペーストを使いバターと果汁で風味よく仕上がった。参加会員数(2日間) 43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
- ・美ら海育ちもずく
- ・スクール糸かまぼこ
- ・スクールがんもどき

実習献立



えだじゃごはん



おくらともずくのかき玉汁



もずくのかき揚げ



グリーンボールとえび
のトマトチーズ焼き



フルーツきんとん

献立の作り方等は「レシピ」ページに掲載しています。