

# 調理講習会 開催レポート

香川県支部

開催日 平成21年8月4日(火)  
会場 キッス調理技術専門学校  
主催 (社)全国学校栄養士協議会香川県支部

実習献立 鶏肉の豆チーズ焼き  
五目混ぜ御飯  
豆腐ともずくのスープ  
茹で団子の黒胡麻まぶし

レシピ作成 キッス調理師学校 / 丸山 城司



「指定食材と地場産物を使って、安全・安心で子ども達に喜ばれる学校給食」をテーマに実習をしました。

全学栄製品・全学栄すいせん製品を十分知らない参加者は良い機会になり、献立の幅が広がったこと、さらに食物繊維や鉄分を充足させるために苦慮しているので豆製品やもずくを取り上げたことも良かったです。すぐに使える内容でたいへん好評でした。参加会員数 94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
- ・スクール糸かまぼこ

脱脂粉乳

## 実習献立



鶏肉の豆チーズ焼き



五目混ぜ御飯



豆腐ともずくのスープ



茹で団子の黒胡麻まぶし

献立の作り方等は「レシピ」ページに掲載しています。