

調理講習会 開催レポート

鹿児島県支部

開催日 平成21年12月5日(土)
会場 (財)鹿児島県学校給食会
主催 (社)鹿児島県学校栄養士協議会
実習献立 しらす干し入りミルクライス
野菜とひじきのミルク煮
鮭とグリーンボールのもずくクリーム焼き
牛乳豆腐の白和え
白花豆&大福豆ようかん
フルーツココナッツミルク(すべて「牛乳料理講習会」献立より)

レシピ作成 薩摩川内市立里小学校/深川 ますみ



全学栄製品・全学栄すいせん製品と牛乳・乳製品の活用をねらいとして実施しました。

「牛乳を使った献立は洋食メニューになりがちだが今回の内容が参考になった」「食材の活用方法が斬新だった」「新しい発見があり給食で取り入れてみたいと思う点がいくつかあった」という声が聞かれました。また他地域の方との交流ができ情報交換する機会にもなりました。
参加会員数 42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
- ・全学栄グリーンボール
- ・ほぐしささみ水煮
- ・スクール系かまぼこ

脱脂粉乳

実習献立



- しらす干し入りミルクライス (中央)
- 野菜とひじきのミルク煮 (奥左)
- 鮭とグリーンボールのもずくクリーム焼き (奥中央)
- 牛乳豆腐の白和え (右奥)
- 白花豆&大福豆ようかん (右中)
- フルーツココナッツミルク (右前)