

# 調理講習会 開催レポート

神奈川県支部

開催日  
会場  
主催  
実習献立

平成22年1月15日(金)  
(財)神奈川県学校給食会  
(社)全国学校栄養士協議会 神奈川県支部  
大豆と糸かまぼこのビビンバ  
がんもどきともずくのうま煮  
グリーンボールのトマトクリーム煮  
シャキシャキホワイトサラダ  
白花豆 & 大福豆の宇治きんとんスイーツ  
ピザ仕立てチキンときのこのハーモニー  
(「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



「おいしく鉄と繊維をとりましょう」…毎日の給食で不足しがちな栄養素をとることをテーマに講習会を開催しました。栄養強化食品に頼らず、食材を工夫して料理の一品としておいしく食べられるアイデアのつまったレシピでした。

限られた時間を最大限に使用して多くのレシピを実習することができました。参加会員数 48名。



## 実習献立



大豆と糸かまぼこのビビンバ



がんもどきともずくのうま煮



シャキシャキホワイトサラダ



白花豆 & 大福豆の宇治きんとんスイーツ



グリーンボールのトマトクリーム煮

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
- ・スクール糸かまぼこ
- ・スクールがんもどき
- ・全学栄グリーンボール
- ・美ら海育ちもずく

脱脂粉乳

献立の作り方等は「レシピ」ページに掲載しています。