

# 調理講習会 開催レポート

宮崎県支部

開催日  
会場  
主催  
実習献立

平成22年1月16日(土)  
(財)宮崎県学校給食会  
宮崎県学校栄養士会  
糸かまぼことごぼうのサラダ  
ひじきとささみのサラダ  
グリーンボールのすまし汁  
白花豆と大福豆のポタージュ  
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

国富町立本庄小学校/柴田 直美



全学栄製品・全学栄すいせん製品を使った調理実習を行うことで、製品を積極的に活用することを目的に実施しました。

経験年数の浅い栄養教諭・学校栄養職員が活用のしかたや調理例を知ることができ、有意義な実習となりました。参加会員数 30名。



## 実習献立



糸かまぼことごぼうのサラダ



ひじきとささみのサラダ



グリーンボールのすまし汁



白花豆と大福豆のポタージュ



ピザ仕立てチキンと  
きのこのハーモニー

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
- ・ほぐしささみ水煮
- ・全学栄グリーンボール

献立の作り方等は「レシピ」ページに掲載しています。