

# 調理講習会 開催レポート

長野県支部

開催日 平成22年2月1日(月)  
会場 諏訪市立働く婦人の家  
主催 諏訪地区学校栄養職員部会  
実習献立 信州味噌風味グラタン  
白花豆&大福豆のガーリックトースト  
白花豆&大福豆のパンナコッタ  
チキンラタトゥイユ(「食肉を用いた栄養バランスのとれた料理集」より)  
レストラントロアヴァーグ / 曾我 亮

レシピ作成



全学栄製品・全学栄すいせん製品を使用して給食に活用できるメニューを、料理家から提案して頂き実習しました。グラタンに使用するソースの作り方のコツや仕上げの技術にヒントを得ることができました。また、豆類を摂取したいときに白花豆&大福豆ペーストのメニューを活用できると思います。  
参加会員数 35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
- ・枝豆とじゃこの元気ボール
- ・全学栄グリーンボール

脱脂粉乳

## 実習献立



信州味噌風味グラタン



白花豆&大福豆の  
ガーリックトースト



白花豆&大福豆のパンナコッタ



チキンラタトゥイユ

献立の作り方等は「レシピ」ページに掲載しています。