

調理講習会 開催レポート

新潟県支部



開催日 平成21年12月8日(火)
会場 ワークパル上越
主催 新潟県学校栄養士協議会
実習献立 帆立とカリフラワーのクリームスープ
もずくたっぷりアーサー汁
豆腐サラダ
煮なます (上越地方の郷土料理)
卵の花炒め (上越地方の郷土料理)
玄米おやき (上越地方の郷土料理)
ピザ仕立てチキンときのこのハーモニー(『バランスのとれた料理集』より)
レシピ作成 宮澤富美子(春日新田小学校) 奥住田美 金井エイ子



全学栄製品・全学栄すいせん製品の中でも使う機会の少なかった食材を知ることができました。また、豆腐サラダに使う豆腐は材料から手作りしました。学校での体験学習のヒントにもなりそうです。

学校給食から伝統の料理を伝えていきたいと考え、家庭での伝承が難しくなりつつある郷土料理を選んで実習に取り入れ有意義な講習会になりました。参加会員数 40名。



豆腐作りの様子

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
- ・スクールがんもどき
- ・ほぐしささみ水煮

脱脂粉乳

実習献立



(左奥) 豆腐サラダ
(中左から) ピザ仕立てチキンときのこのハーモニー
玄米おやき 帆立とカリフラワーのクリームスープ
(前列左から) 煮なます 卵の花炒め もずくたっぷりアーサー汁

献立の作り方等は「レシピ」ページに掲載しています。