

# 調理講習会 開催レポート

島根県支部



開催日 平成21年11月6日(金)  
会場 (財)島根県学校給食会  
主催 島根県学校栄養士会

実習献立 白花豆&大福豆ペーストの手作り宇治あんパン  
がんもどきともずくのうま煮  
グリーンボールとかにのニューイングランド風チャウダー  
枝豆とじゃこの元気ボールと温野菜のごちそうサラダ  
牛肉のちゃんちゃん焼き(「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

「全学栄製品・全学栄すいせん製品と島根牛を使って」をテーマに実施しました。給食にすぐに使える内容(材料・時間・組み合わせ等)でおいしい、アイデアに富んだ献立でヒントを得られた・・・と参加者に好評でした。

調理講習会に合わせ『学校における食育推進について』と題して、長島美保子栄養教諭(八雲小学校)より講演があり、有意義な会となりました。  
参加会員数 40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
- ・スクールがんもどき
- ・全学栄グリーンボール

脱脂粉乳

## 実習献立



白花豆&大福豆ペーストの  
手作り宇治あんパン



がんもどきともずくのうま煮



グリーンボールとかにの  
ニューイングランド風チャウダー



枝豆とじゃこの元気ボールと  
温野菜のごちそうサラダ



牛肉のちゃんちゃん焼き

献立の作り方等は「レシピ」ページに掲載しています。