

# 調理講習会 開催レポート

栃木県支部



開催日 平成21年11月6日(金)  
会場 (財)栃木県学校給食会  
主催 (社)全国学校栄養士協議会 栃木県支部  
実習献立 ピザトースト  
白花豆のポタージュ  
洋風おでん  
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)  
切り干しミルクごはん(牛乳料理講習会献立より)  
レシピ作成 栃木県/宇河地区学校栄養士会

全学栄製品・全学栄すいせん製品を使って、チーズ、脱脂粉乳、切り干し大根、ひじき、しらす干しなど成長期の子ども達に必要なカルシウムを豊富に含む食品を実習献立に取り入れました。

栄養士研修会と同時開催で、スケジュールはタイトになっていましたが、学校給食用優良食品の特長を、より多くの方に知っていただく機会になりました。参加会員数 42名。



## 実習献立



ピザトースト



白花豆のポタージュ



洋風おでん



牛肉のちゃんちゃん焼き



切り干しミルクごはん

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

献立の作り方等は「レシピ」ページに掲載しています。