

調理講習会 開催レポート

和歌山県支部

開催日 平成21年10月16日(木)
会場 田辺市民総合センター
主催 和歌山県学校栄養士協議会



実習献立 ほぐしささみのみそスープ
グリーンボール串カツ
中華サラダ
ほぐしささみのごまだれ
なすと豆ペーストのミートグラタン
レシピ作成 串本町立学校給食共同調理場/秋間 真利子
新宮市立千穂小学校/真砂 美紀

全学栄製品・全学栄すいせん製品を知るとともに、県内の学校給食規模や食材の調達方法の課題を超えて使用を拡大していこうというねらいで実施しました。

実習献立はいずれも好評でした。献立のひとつ、「なすと豆のミートグラタン」はじゃがいもを豆ペーストに変えたことによりマッシュポテトにする手間が省け、豆を多く摂ることができるといった工夫が、参加者から評価されました。参加会員数 35名。



実習献立



ほぐしささみのみそスープ



グリーンボール串カツ



中華サラダ



ほぐしささみのごまだれ



なすと豆ペーストのミートグラタン

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。