

平成25年度 学校給食栄養教諭・学校栄養職員料理研修会

平成25年12月5日（木）

奈良県立教育研究所

栄養教諭及び学校栄養職員80名にご参加をいただき 午前は、フードコーディネーターの松田弘子氏による「県学給開発物資を使った学校給食アレンジメニュー」の調理実習を行いました。

あわせて、新規供給予定のお魚ミンチカツ（とびうお）、本会開発物資の奈良の大豆コロッケとブルーベリーマドレーヌを試食していただきました。

午後は、さわやか歯科の北村義久氏による「楽しい口の話」の講演を行いました。



挨拶



講師：松田 弘子 氏



食材



大和まな(漬物)・大豆水煮・片平あかね



調理実習



地場産物開発商品を使った学校給食アレンジメニュー



- ・大和まな(塩漬)と挽肉の炒め丼 (大豆水煮)
- ・大和まなの酸辣湯風スープ (冷凍豆腐・大根キムチ)
- ・千筋みずなと味付しめじの中華和え
- ・ミルクくず湯～苺ソース～



お魚ミンチカツ (とびうお) と奈良の大豆コロッケ

ブルーベリーマドレーヌ



挨拶：沼田 守弘 県保健体育課長



講師：北村義久 氏