

調理講習会 開催レポート

秋田県



開催日	平成22年8月3日(火)
会場	由利本荘市勤労青少年ホーム
主催	本庄由利学校給食協議会 栄養士部会
実習献立	山菜ピラフ 元気ボールのきのこあん もずくのかき揚げ フランス鴨汁 揚げそば 鶏のとんぶりマヨネーズ マンナンサラダ
調理講師	にかほ市立象潟中学校 主任学校栄養士/畠山 美穂子

地場産物を活用した子ども達に好評な献立、全学栄製品・すいせん製品を活用した献立を実習しました。山間部、海岸部をかかえる地域なので各地域の特産を利用した特徴のある献立を紹介し合う機会になり、実習献立以外にも活用できる献立や食材利用の仕方について、情報交換をすることができました。参加会員数 14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
- ・ほぐしささみ水煮
- ・美ら海育ちもずく
- ・スクールちくわ
- ・全学栄枝豆とじゃこの元気ボール
- ・全学栄グリーンボール
- ・減圧殺菌乾燥しいたけ加工スライス

実習献立



山菜ピラフ



元気ボールのきのこあん



もずくのかき揚げ



揚げそば



フランス鴨汁



鶏のとんぶりマヨネーズ



マンナンサラダ

献立の作り方等は「レシピ」ページに掲載します。