

# 調理講習会 開催レポート

秋田県2



開催日・会場	平成22年8月23日(月)三関地区センター 平成22年11月12日(金)大館市釈迦内公民館
主催	(社)全国学校栄養士協議会 秋田県支部
実習献立	ピザハンバーグ ちくわの2色揚げ 糸寒天と切り干しのあえ物 きのこ春雨のあえ物 もずくのスープ
調理講師	羽後町学校給食センター 栄養教諭 /新山 澄子 東成瀬村学校給食センター 主任学校栄養士 /佐々木 裕子 大館市北地区学校給食センター 栄養教諭 /榎木 睦美 北秋田市立鷹巣中部学校給食センター 栄養教諭/佐藤 紀美子

製品の特長をとらえ素材を活かしつつ「実践応用できる献立」を研究して実施しました。

全学栄製品すいせんについての認識と理解が深まったと思われます。献立内容は学校給食の献立にすぐ活用できるもので、各々調理場の食数によって工夫・応用して活かせるものでした。

参加人数 31名(2会場)



## 実習献立



ピザハンバーグ



ちくわの2色揚げ



糸寒天と切り干しのあえ物



きのこ春雨のあえ物



もずくのスープ

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
- ・減圧殺菌乾燥しいたけ加工スライス

献立の作り方等は「レシピ」ページに掲載します。