

調理講習会 開催レポート

福島県2



開催日	平成22年12月2日(木)
会場	棚倉町文化センター「倉美館」
主催	福島県学校給食研究会栄養士部会 県南方部
実習献立	スタミナピラフ ポパイスープ がんもどきの含め煮 もずくあんかけ 鶏ささみとポテトのグラタン ほうれんそうの卵チーズ和え 花豆の豆乳ババロア
調理講師	西白川郡矢吹町立善郷小学校 主任栄養技師/熊沢 慶子

大量調理、衛生管理、調理時間等の制約を考慮し、実際の給食で実施可能な料理を組み合わせました。

白花豆 & 大福豆ペーストを使用した豆乳ババロアは、乾燥豆から調理に使用可能なペースト状態に加工されていることで冷凍素材食品の利点を最大限活かすことができたデザートだと思いました。
参加人数 16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
- ・白花豆 & 大福豆ペースト
- ・美ら海育ちもずく
- ・スクールがんもどきミニ
- ・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



スタミナピラフ



ポパイスープ



がんもどきの含め煮



鶏ささみとポテトのグラタン



ほうれんそうの卵チーズ和え



花豆の豆乳ババロア

献立の作り方等は「レシピ」ページに掲載します。