

# 和 食 調 理 講 習 会 実 施 要 項

## 1 趣 旨

近年、食生活を取り巻く社会環境の変化などに伴い、偏った栄養摂取や不規則な食事など子ども達の食生活の乱れや肥満・痩身傾向などが見られる。特に、成長期にある子どもにとって、健全な食生活は健康な心身を育むために欠かせないものであると同時に、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼすものであり、極めて重要である。

こうした状況を踏まえ、乳幼児・児童・生徒の食生活の改善に資するため、昔ながらの日本の食事スタイルに着目し、学校給食等関係者が季節の旬の野菜を活用した栄養バランスの整った食事を作ったり、その効果等について再確認をし、給食及び食に関する指導に生かしていく。

## 2 主 催

公益財団法人島根県学校給食会

## 3 共 催

島根県教育委員会 島根県

## 4 日時・場所・対象

※各講習会とも20名までとする。

	日 時	場 所	対象者
①	平成30年8月7日(火)	東部 いきいきプラザ島根	学校給食関係者 (栄養教諭、学校栄養職員、調理員)
②	平成30年8月20日(月)	西部 浜田いわみーる会館	
③	平成30年7月22日(日)	東部 いきいきプラザ島根	保育所・幼稚園給食関係者 (栄養士、調理員)
④	平成30年7月28日(土)	中部 ふれあいの家 縁 出雲ラピタ2F	
⑤	平成30年8月19日(日)	西部 浜田いわみーる会館	

## 5 日 程

9:30	10:00	10:15	13:30	14:00
受 付	開会	和食についての講義及び調理実習 試 食 後片付け	質疑応答 意見交換	閉 会

※ 会場により日程が変わることがある。

## 6 講 師

◎ 東部・中部研修担当 (いきいきプラザ島根会場・出雲ラピタ会場)

島根庖友会

島根県日本料理技能士会 会長 安 田 政 男

◎ 西 部 研 修 担 当 (いわみーる会場)

日本料理庖匠師範 島根県優秀専門技能者

料亭ひがしや 代表取締役 小 林 敏 行

## 7 内 容

- (1) 身近な材料を生かした和食の調理実習
- (2) 健康づくりのための食事のあり方についての講話と意見交換

## 8 実 施 方 法

- (1) 公益財団法人島根県学校給食会は、調理講習会全般について企画・運営する。
- (2) 県保健体育課(健康づくり推進室)、県健康福祉部(青少年家庭課)は、調理講習会全般について指導、助言を行い、それぞれ学校給食関係者、保育所給食関係者等に周知する。