

2024年度(令和6度)

学校給食調理講習会

～ 地場産物を活かした和食給食献立 ～

2024年8月20日(火)、いきいきプラザ島根にて県内の栄養教諭・学校栄養職員を対象に、調理講習会を開催いたしました。

講師として埼玉県学校栄養士研究会 会長 今井ゆかり 先生を招き、地場産物を取り入れた和食給食献立の調理実習と「新しい献立を作る」をテーマに講演を行いました。

主 催:(公財)島根県学校給食会

後 援:島根県教育委員会

島根県学校栄養士会

参加者:14名

講 師:埼玉県学校栄養士研究会

会長 今井ゆかり 先生



●●● 実習献立 ●●●

- ◆えびとあすっこのごはん
- ◆あらめと豆腐のまんまる揚げ
- ◆アーモンド大根サラダ
- ◆生てまり麩のおつゆ



実習レシピは『普及充実・食育推進』→『レシピのご案内』に掲載しています！

●●● 講習会参加者の感想 ●●●

アーモンドの加熱やだしのと
り方など、少しの工夫がおい
しい給食につながることをあ
らためて勉強させてもらいま
した。また、少し作業に時間
がかかりそうな料理も、意外
とできるかもしれないと思い
ました。

その食材の良さやうま味を
引き出すためのアイデアや、
料理の引き出しの多さ、調理
員さんや児童の巻き込み方
など、参考になることばかり
でした。子どもたちの記憶に
残る給食作りをしていきたく
と思います。

先生の「食は人を動かす」と
いう言葉、そうだなあと思
い、私も子どもたちに食を通
して良い影響を与えられるよ
う、仕事に努めたいとあらた
めて考えました。