

# 平成30年度 学校給食調理講習会

《開催日》 平成30年7月24日(火)、25日(水)

今年度は、スチームコンベクションオーブンのメーカーである  
コメットカトウさんに、スチコンの活用方法を教えてもらいます！



## 調理実習

「みんなでステップアップ～長崎の食材で美味しく・楽しい学校給食～」  
(スチームコンベクションオーブンと米粉を活用した調理実習)

株式会社コメットカトウ 井川 俊正 上原 明美 坂田 隆

<メニュー>

- ・じゃが芋のヒュッツポット
- ・ひよっつると大豆の厚焼き玉子
- ・きのこ鶏肉の麦めし
- ・長崎鯖の米粉揚げおろし風
- ・米粉のシーフードチャウダー
- ・オレンジチョコの米粉ケーキ

## 講義

「安全・安心な学校給食を提供するために」

長崎県教育庁 体育保健課 健康教育班 真野 有里

「学校給食における衛生管理について」

長崎県県央保健所 衛生課 監視指導班 嶋田 圭一

## 講演

「食べることは生きること ～学校給食から考える子どもの食～」

サカモトキッチンスタジオ 坂本 佳奈

「あいうべ体操で元気な体～食育は息育から～」

みらいクリニック 今井 亜由実

※詳しくは、開催要項をご覧ください。

《昨年度アンケートより》

- ・内容のつまった講習で、良い話をたくさん聞いて勉強になりました。
- ・新しい料理を作る楽しさをとても感じられました。

【主催・場所】 公益財団法人 長崎県学校給食会

〒859-0403 諫早市多良見町市布 1708-4

【後援】 長崎県教育委員会、長崎県学校栄養士会

【対象】 長崎県内の栄養教諭・学校栄養職員・栄養士・学校給食調理員等

【申込締切日】 平成30年6月22日(金)

お問い合わせ先

業務課 食育・物資企画係 三浦 TEL: 0957-43-1321 FAX: 0957-43-4618

## 平成30年度学校給食調理講習会開催要項

### 1 趣旨

学校給食に従事する栄養教諭・学校栄養職員・栄養士並びに学校給食調理員等の技術向上と知識の習得を図り、学校給食の食事内容を魅力的かつ豊かなものにする。

また、長崎県産品を使った食材を利用した献立を調理実習することで、長崎県の産物に対する理解を深め学校給食への活用を推進する。

### 2 主催

公益財団法人 長崎県学校給食会

### 3 後援

長崎県教育委員会、長崎県学校栄養士会

### 4 期日

平成30年7月24日（火）・25日（水）

### 5 場所

公益財団法人 長崎県学校給食会

〒859-0403

諫早市多良見町市布1708-4

電話：0957-43-1321 FAX：0957-43-4618

### 6 対象

長崎県内の栄養教諭・学校栄養職員・栄養士・学校給食調理員等  
(約80名)

### 7 申込方法

別添様式によりお申込みください。

(申込先) 〒859-0403

諫早市多良見町市布1708-4

公益財団法人長崎県学校給食会

業務課 食育・物資企画係 (三浦)

(申込期限) 平成30年6月22日(金)

○受講者が80名になり次第、申込を締め切らせていただきます。

○班分けが第一希望にならなかった場合のみ連絡いたします。

## 8 内 容

### ○開会式

- ・挨拶
- ・講師紹介

### ○（ア）調理実習「みんなでステップアップ

～長崎の食材で美味しく・楽しい学校給食～

（スチームコンベクションオーブンと米粉を活用した調理実習）

講師 株式会社コメットカトウ

井川 俊正 上原 明美 坂田 隆

### ○（イ）講義 「安全・安心な学校給食を提供するために」

講師 長崎県教育庁 体育保健課 健康教育班

真野 有里

### ○（ウ）講義「学校給食における衛生管理について」

講師 長崎県県央保健所 衛生課 監視指導班

嶋田 圭一

### ○（エ）講演 「食べることは生きること～学校給食から考える子どもの食～」

講師 サカモトキッチンスタジオ

坂本 佳奈

### ○（オ）講演「あいうべ体操で元気な体～食育は息育から～」

講師 みらいクリニック

今井 亜由実

### ○閉会式

- ・挨拶

## 9 日 程

	A 班 (約 40 名)	B 班(約 40 名)
1 日目 7 月 24 日	9:15～ 受付	
	9:30～ 開会式	
	10:00～13:45 調理実習 (ア)	10:00～11:00 講義 (イ) 60 分
		11:10～12:40 講義 (ウ) 90 分
		12:40～13:40 昼食 60 分
	14:00～15:30 講演 (エ) (80 名)	
2 日目 7 月 25 日	9:30～ 受付	
	10:00～11:00 講義 (イ) 60 分	10:00～13:45 調理実習 (ア)
	11:10～12:40 講義 (ウ) 90 分	
	12:40～13:40 昼食 60 分	
	14:00～15:30 講演 (オ) (80 名)	
	15:30～ 閉会式	

## 10 その他

- 調理実習用の白衣・帽子・マスク・調理室用上履き等を準備してください。
- 午前中に調理実習がない日（24日B班、25日A班）の昼食を希望される方は、参加申込書に御記入ください。  
（弁当代は500円です。当日、受付にてお支払いください。）
- 受講開始時刻に遅れないようにしてください。