

# 平成30年度学校給食調理講習会



平成30年7月24日・25日の2日間、(公財)長崎県学校給食会において、講習会を実施しました。この講習会は、学校給食に従事する栄養教諭・学校栄養職員・栄養士なら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を目的として毎年開催しています。

今年度は、スチームコンベクションオープンと米粉を活用した調理実習や学校給食に関する専門的知識習得のための講義ならびに食育に関する講演を実施しました。

【主催】(公財)長崎県学校給食会 【後援】長崎県教育委員会、長崎県学校栄養士会

【場所】(公財)長崎県学校給食会 【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

## 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プ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>

- ・手作りソーセージ
- ・ひよつとと大豆の厚焼き卵
- ・さばの揚げおろし風
- ・オレンジ香るチョコレートケーキ
- ・じゃが芋のヒュッツポット
- ・きのこ鶏肉の麦飯
- ・米粉のシーフードチャウダー



### 参加者の感想

- ・スチコンを使った料理は給食にも取り入れやすく勉強になりました。
- ・他の職場の方との交流もできて有意義でした。
- ・米粉を使ったレシピでアレルギー食としても活用できるので、良かったです。

## 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

### 参加者の感想

- ・食中毒や異物混入等、衛生管理について事例を交えて詳しく説明していただき、予防のための注意点がわかりやすかったです。
- ・安心・安全な調理提供は、一人一人が意識を持ち常に衛生管理を十分にし、情報の共有をし、改善に努めることが大切だと思いました。



## 講義 「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

### 参加者の感想

- まな板や包丁の洗浄、保管方法の話が特に印象に残りました。自分が保菌者であるかもしれないということ意識して調理をしていきたいと思いました。
- 衛生管理について調理前、調理中、調理後に気をつけることもマニュアル化してチェックすることで、改善していくことの重要性が感じられました。



## 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

### 参加者の感想

- 子どもを育てるうえで食育が大事なのだと思います。食育を通して成功体験を育むのは、素晴らしいことだと思います。
- 子どもが自分で生きていく力を育てるために必要なことを考えさせられ、とても有意義でした。



## 講演 「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

### 参加者の感想

- 鼻呼吸がいかに大事なのか。あいうべ体操がどう大事なのかがとても分かりやすく、楽しいお話を実感できてよかったです。
- 鼻呼吸は味覚を豊かにしたり、様々な病気を治療できるということがよくわかりました。あいうべ体操、とてもいい体操だったので、続けていきたいと思いました。

