

令和5年度郷土料理調理講習会

長崎県の郷土料理を作ってみよう!!

ご案内

長崎県の郷土料理の写真やレシピを見たことがあっても、実際に作ったことや、食べたことが無い料理も多いのではないのでしょうか？実際の給食のレシピを伝授します♪ご参加お待ちしております！

内容

長崎県の郷土料理の調理実習
「粟ご飯(季節の料理)、対馬ろくべえ、おつぼ(五島他)など」

講師

元栄養教諭 松尾 由美子さん

参加費
無料

日時

令和5年7月1日(土) 9:30~13:00

対象

栄養教諭、学校栄養職員、栄養士、調理員、給食担当者など(幼稚園・保育園等も大歓迎です)

場所

公益財団法人長崎県学校給食会2階調理室

定員

24名 ※定員になり次第受付終了

★当日に準備物などの詳細については、HPまたは開催要項をご覧ください★

申込締切日 令和5年6月23日(金)

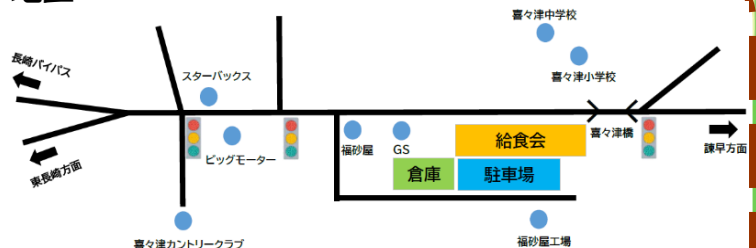
参加申込書に必要な事項を記入し、郵送またはFAX、メールにてお申し込みください。

〈お問い合わせ先〉

公益財団法人 長崎県学校給食会
業務課 食育支援係 山本

〒859-0403
長崎県諫早市多良見町市布1780-4
TEL:0957-43-1321
FAX:0957-43-4618
Mail:yamamoto@nagasaki-kenkyu.or.jp

地図



主催 (公財)長崎県学校給食会 後援 長崎県学校栄養士会

令和5年度 郷土料理調理講習会開催要項

1 趣旨

長崎県産品の食材を利用した郷土料理や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

長崎県学校栄養士会

4 期日

令和5年7月1日(土)9:30~13:00

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 講師

元栄養教諭 松尾 由美子さん

7 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
(最大24名)

8 内容(予定)

粟ご飯(季節の料理)、対馬ろくべえ、おつぼ(五島)、はりはり漬け

9 申込方法

別添様式によりお申込みください。※郵送またはFAXしてください
(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

(担当者)業務課 山本

(申込期限)令和5年6月23日(金)

○受講者が24名になり次第、締め切らせていただきます。

参加申込書

郷土料理調理講習会 ～長崎県の郷土料理を作ってみよう!!～

下記に必要事項のご記入の上、令和5年6月23日（金）までに郵送またはFAX、メールでお申し込み下さい。

申込日 令和5年 月 日

氏名（ふりがな）
住所 〒 -
TEL
Mail
勤務先（職種）

※定員を超えた場合は、参加をお断りする場合があります。

《 受付時間 》 9：15～9：30

《 持ってくるもの 》 エプロン、三角巾、シューズ、マスク、筆記用具

《 個人情報 》 当講習会に関する連絡以外には使用いたしません。
撮影した写真は、広報活動に使用することがありますので、ご了承ください。

  お問い合わせ先  

（公財）長崎県学校給食会 業務課 食育支援係 山本

〒859-0403 長崎県諫早市多良見町市布1708-4

TEL：0957-43-1321 FAX：0957-43-4618

Mail：yamamoto@nagasaki-kenkyu.or.jp

※欠席される場合は、早めにご連絡ください。