

公大学給第 225 号
令和 2 年 1 月 6 日

関係市町村教育委員会 学校給食主管課長様
食に関する指導主管課長様

学校給食実施各国・府・私立学校長様

公益財団法人大阪府学校給食会
事務局長 上野 智
(公 印 省 略)

令和元年度大阪府学校給食献立講習会の開催について（お知らせ）

平素は、当給食会の運営に格別のご協力をいただき厚くお礼を申し上げます。

このたび、当給食会主催事業として「業務用回転かまど・立体炊飯器・スチームコンベクションオーブンを使用した献立」をテーマにした献立講習会を、別紙要項により開催いたします。

本講習会に参加ご希望の方は、別紙用紙により受講申込みをいただきますよう、よろしく申し上げます。

連絡先 食育・安全課 瀧本・北野 TEL 06-6942-3839

令和元年度大阪府学校給食献立講習会開催要項

1. 目的： 学校給食の普及充実並びに食育推進に資するための一環として、関係市町村教育委員会献立作成者、栄養教諭、学校栄養職員を対象に、大阪府学校給食用物資運営委員会において開発、又は選定された地場産物等を使用した献立について実習し、今後の献立作成への利用、食育の推進を支援する。
また、業務用器具を使用して実習をすることにより、器具の特性を学び使用方法について見識を深める。
2. 主催： 公益財団法人 大阪府学校給食会
3. 実施日時： 令和2年2月14日（金） 14：00～17：00
4. 会場： 大阪ガス ハグミュージアム 5階 業務用厨房フロア
大阪市西区千代崎3丁目南2番59号 TEL 06-6586-3425
最寄駅（JR大正または長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」）
5. 講義及び実習内容
 - (1) 講義 「業務用回転かまど・立体炊飯器・スチームコンベクションオーブンを使用した献立」について
 - (2) 実習 ①古代米ごはん ②鮭のチャンチャン焼き ③切り干し大根のコンソメ煮
④擬製豆腐 ⑤雁月
6. 講師： 山本 将市 氏
(業務用厨房担当 服部工業株式会社 大阪営業所 所長)
7. 当日スケジュール

13：45～14：00	受付(5階のエレベーター前)
14：00～14：40	開会、座学、調理や業務用器具の説明
14：40～16：30	実習、試食、片付け、質疑応答
16：30～17：00	業務用フロア展示器具施設見学、閉会
8. 対象者： 栄養教諭・学校栄養職員・学校給食関係者・府市町村教育委員会
※原則1市町村1～2名、国・府・私立学校は各1名
9. 募集人数： 35名 (※申込み人数が多ければ、調整させていただく場合があります。)
10. 参加費： 無料
11. 申込み： 令和2年1月28日（火）までに E-mail にてお申込みください。
E-mail osaka@oskz.com
決定通知は、締め切り後すぐにお知らせいたします。
12. その他： 受講者は白衣・帽子・マスク・筆記用具・ハンドタオルを持参してください。
履物はそのままで良いのですが、当日に調理実習をしますので、滑りにくい履物をお願いします。