

平成29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、学校の栄養教諭、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、また食育の推進を支援する。
2. 主催： 公益財団法人 大阪府学校給食会
3. 実施日時： 平成30年2月9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 調理実習（五目ごはん・大豆の華入り小松菜と厚揚げの中華炒め
肉団子とふきの煮物・サバの味噌煮・米粉のフルーツ蒸しパン
アルファ化米赤飯・白米）
6. 講師： 濱田 侑季 氏（業務用厨房担当）
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
※原則として1市町村1～2名、国・府・私立学校は各1名
9. 募集人数： 40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： 平成30年1月22日（月）までにE-mailにてお申込みください。
E-mail osaka@oskz.com
TEL 06-6942-3839
ご質問・お問い合わせは、担当 瀧本 までお願いします。
12. その他： 受講者は、白衣・帽子・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、滑りにくい履物でお願いします。