

平成30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： 平成31年2月5日（火）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 ①五目おこわ ②みそ煮込みうどん（愛知県郷土料理）
③クリスピーチキン&トマトソースがけ（小麦・卵を使用しない）
④村雨（泉州地区郷土料理） ⑤アルファー化米赤飯・白米
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： 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： 平成31年1月21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・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、滑りにくい履物でお願いします。