

## 令和6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、子どもたちに人気のある献立や減塩・行事食・地場産物使用献立等について実習し、今後の献立作成への活用、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7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. 実習内容： 「大量調理機器を使用した学校給食献立」について
  - ① ガーリックツナピラフ 〈立体炊飯器〉
  - ② クーブイリチー 〈回転釜〉
  - ③ タットリタン 〈回転釜〉
  - ④ ハンバーグ 〈スチームコンベクションオーブン〉  
【チキンフレークと高野豆腐（粉末・極刻み）を使用】
  - ⑤ 黒糖ういろう 〈スチームコンベクションオーブン〉  
大阪産炊き合わせ（試食のみ） 〈スチームコンベクションオーブン〉
6. 協力： 服部工業株式会社・三和厨房株式会社・株式会社天満大阪昆布
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)
14：00～14：10	開会、調理や業務用器具の説明
14：10～14：30	昆布について（株式会社天満大阪昆布）
14：30～16：30	実習、試食、商品紹介、質疑応答
16：30～17：00	業務用フロアの展示器具施設見学 アンケート記入・閉会
8. 対象者： 府内市町村教育委員会学校給食関係者・栄養教諭・学校栄養職員等
9. 募集人数： 15名程度（※原則として1市町村1～2名、国・府・私立学校は各1名）
10. 参加費： 無料
11. 申込み： 令和7年1月23日（木）までに、各市町村教育委員会、国・府・私立学校長とりまとめのうえ、別紙の申込書にご記入いただき、下記アドレスにメールにてお申込みください。  
[osaka.s@oskz.com](mailto:osaka.s@oskz.com)
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。当日に調理実習をしますので、滑りにくい靴でお願いします。