



地場産物調理講習会のご案内

給食を自分たちで作ってみよう



献立 ちらし寿司・南蛮漬け・沢煮椀（さわにわん）・果物

日時 令和7年1月26日（日）
9：30～13：30

主催 公益財団法人岡山県学校給食会

後援 岡山県教育委員会

会場 公益財団法人岡山県学校給食会
2階研修会議室・調理室

対象 岡山県内の小中学校に通う児童生徒と保護者
（小学校3年生以上）

定員 16組（原則1組2人）
先着順とし、定員になり次第締め切ります。

参加費 **無料**

申込方法 ①氏名 親・子 ②連絡先（電話番号） ③メールアドレス（お持ちの方）を
電話・FAX・メールのいずれかでお知らせください。

持参物 エプロン・三角巾・マスク・筆記用具・子ども用上履き（スリッパ可）

その他 後日、メール等で参加決定通知をお送りいたします。
1班2組で調理していただき、昼食に召し上がっていただきます。

日程

9：30	10：00	10：40	12：20	13：20	13：30
開会行事 日程説明等	講話と調理説明	調理実習	会食 片付け	アクト 閉会	

講師

美作大学 食物学科

講師

中山 真知子 先生

（なかやま まちこ）

管理栄養士・栄養教諭一種



<略歴>

- ・香川県公立学校 学校栄養職員
- ・岡山県公立学校 学校栄養職員
- ・岡山県公立学校 栄養教諭
- ・美作大学 講師（2022.4～）

お申込み・お問い合わせ

公益財団法人 岡山県学校給食会

〒702-8026 岡山市南区浦安本町 59-4


TEL：086-263-6465

FAX：086-264-7485

E-mail：syokuiku03@ogk.or.jp（応募専用）

QRコードを読み込んで

「⇒メール作成画面はこちら」

をクリック 

必要項目を入力し、本会へ送信
してください。



メール作成用
QRコード