

「令和6年度学校給食調理講習会」

令和6年10月9日、栄養教諭・学校栄養職員の方32名に参加していただき、地場産物を使用し、不足しがちな栄養素を意識した学校給食向け主食をパンとする調理講習会を開催しました。

午前の調理実習では、岡山県栄養士会地域活動事業部 松下暢子先生にご指導いただくとともに、午後から、美作大学生活科学部食物学科特任准教授 森本恭子先生に、「地場産物を使用し主食をパンとした減塩の工夫」と題してご講義いただき、大量調理におけるパン献立の減塩のポイントとして、「うま味」「香辛料・香味野菜」「油」「とろみ」「牛乳・豆乳」を上手に使い、味にメリハリをつけることが大事であることを学びました。

受講者からは、「ドリップ防止に粉寒天を活用したいと思ったが、量の調整が難しそうなので目安があるとありがたい」「調理実習と講義が関連づけられていて良かった」「3種類のソースは唐揚げ以外に魚などでも合うソースなので取り入れてみたいと思った」等の感想をいただきました。

また、公益財団法人日本食肉消費総合センターによるセミナーも開催しました。日本獣医生命科学大学応用生命科学部准教授 江草 愛先生を講師としてお招きし、「食肉のおいしさと栄養・機能」と題してご講義いただきました。

受講者からは、「代替肉についてもっと知りたい」「適量摂取が健康を維持するということを再確認できた」「女性のやせ問題について、もっと生徒に伝えていかないといけないと思った」等の感想をいただきました。



《調理実習風景》



《松下先生（中央）》



《森本先生講義》



《食肉セミナー江草先生》

