

「令和5年度学校給食調理講習会」

令和5年10月11日、栄養教諭・学校栄養職員の方33名に参加していただき、主食をめんとしながら、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の実施に役立つ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の松下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の森本先生に、「地場産物を活用しためん料理における減塩ポイント」と題してご講義いただき、「うま味」「香辛料・香味野菜」「油」「とろみ」「牛乳・豆乳」を上手に使うことで、少ない塩分で満足感のある味わいになることを学びました。

参加者から、「減塩しようと思っただけでもなかなか取り組めていないので、今日聞いたことを参考にしたい」「給食で寒天を使用したことがなかったが、実際に使用すると冷めてもとろみがあって良かった」「麺の献立は新しいものを取り入れることをしていなかったなので、今回の献立を取り入れたい」「れんこんを中華あんかけに使用したり、イカとオレンジ類を組み合わせたりして参考になった」「あんかけに寒天を入れて水溶片栗を入れると、冷めた際に固まるので寒天は半量で良い」「サラダは、彩りもよくマーマレードを使うのが目新しかった」「トマトカレークリームは味がしっかり付いていて、麺にも良くからんで食べやすかった」「講義では、実習内容をより具体的に話していただき、児童生徒、保護者への指導の参考になった」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。麻布大学名誉教授 押田敏雄先生をお招きし、「食肉が食卓に届くまで～安心・安全のために～」と題してご講演いただきました。



《調理実習風景》



《調理実習風景》



《中華あんかけ》



《トマトカレークリーム》



《森本先生講義》



《食肉セミナー押田先生》