

国産食肉給食利用促進に係る調理講習会

平成 30 年 11 月 9 日、和歌山市の中央コミュニティセンターにて、国産食肉給食利用促進に係る調理講習会を開催しました。

学校給食を通して、国産食肉の消費改善と利用拡大を図るとともに、地場の食材を給食の献立に取り入れることにより、児童生徒の地場産物への関心を高めることを目的として、和歌山信愛女子短期大学の土井有美子氏を講師とし、栄養教諭・学校栄養職員を対象に調理講習会を行いました。

日時：平成 30 年 11 月 9 日(金)

主催：公益財団法人和歌山県学校給食会

後援：公益財団法人日本食肉消費総合センター 独立行政法人農畜産業振興機構

講師：和歌山信愛女子短期大学 土井有美子氏

対象：栄養教諭・学校栄養職員

内容：国産食肉（ジビエソーセージ、紀州うめどり、豚肉）を使用した 3 品及び副菜、汁物



講師の和歌山信愛女子短期大学 土井有美子氏



調理の様子



ジビエウィンナーのスティック



香味豚肉のレシピ



梅鶏と根菜の黄金煮

ご参加いただいた皆様、ありがとうございました。

今回提案していただいたレシピは給食レシピの紹介でも公開しております。ぜひ一度ご覧ください。