

国産食肉給食利用促進に係る国産食肉調理講習会 及び国産食肉セミナー

令和元年8月1日、印南町公民館にて、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、「オテル・ド・ヨシノ」の料理長・手島純也氏を講師とし、栄養教諭・学校栄養職員等を対象に調理講習会を行いました。セミナー講演では、麻布大学名誉教授・押田敏雄氏に講演していただきました。

期日：令和元年8月1日(木)

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

対象：栄養教諭・学校栄養職員・調理員・学校給食関係者

午前の部 調理講習会

講師：オテル・ド・ヨシノ料理長 手島純也 氏

調理内容：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

午後の部 セミナー

「食肉が食卓に届くまで ～安心・安全のために～」

講演：麻布大学名誉教授 押田敏雄 氏



ホテル・ド・ヨシノ料理長 手島純也 氏



講習会の様子



今回の献立



「ジビエソーセージ入りトマトソースのペンネのグラタン」(左の写真左上)、
「紀州うめどりの梅酢煮込み」(左の写真右下)
「ラタトゥイユ」(右の写真左)、「豚肩ロースの香草パン粉焼き」(右の写真右)



「田舎風野菜のスープ」



麻布大学名誉教授 押田敏雄 氏



講演の様子

今回ご参加いただきました皆様、ありがとうございました。

調理講習会の資料を希望される場合は、当会までメール又は電話でご連絡ください。