

国産食肉調理講習会及び 国産食肉セミナー 開催

令和6年7月31日に和歌山市にて国産食肉調理講習会及び国産食肉セミナーを開催いたしました。

県内各所から御参加いただき、ありがとうございました。

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た事業で、今回は「ナチュラルガーデン」のオーナーシェフ・前川和宏氏を講師とし、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。セミナー公演では、「広島大学」名誉教授・西村敏英氏に「健康維持に欠かせない食肉のパワー」について、講演していただきました。

今回の献立（※献立の写真については転載禁止）



熊野牛 こうね肉の赤ワイン煮込み



ポークロース肉のコルドンブルー



ギリシャ風野菜の煮込み



コールドパンプキンスープ



みかんどり もも肉のプロヴァンス風



ナチュラルガーデンの
ブリオッシュ

実習・セミナーの様子



(R 6 年 7 月 3 1 日掲載)