

地場産物料理講習会開催要項

1 趣 旨

「あいちの食育いきいきプラン 2020」では学校給食における地場産物の利用割合を45%以上にし、さらに年間での使用食材を60種類以上にすることを目標値としている。このことを受け、栄養教諭・学校栄養職員を対象に県産食品を積極的に使用した調理実習を行い、学校給食における地場産物の活用割合および県内食材の使用種類を増大させることを目的とする。

2 主 催

公益財団法人愛知県学校給食会

3 共 催

愛知県教育委員会

愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会

4 後 援

名古屋市教育委員会

愛知県小中学校長会

愛知県学校給食センター連絡協議会

5 開催日

平成29年8月23日(水)

6 会 場

愛知県学校給食総合センター(公益財団法人愛知県学校給食会)

豊明市阿野町惣作87番地の1

7 対 象

栄養教諭、学校栄養職員

8 日 程

| | |
|-------------|--------|
| 9:30~10:00 | 受付 |
| 10:00~10:10 | 開会 |
| 10:10~12:30 | 調理実習 |
| 12:30~13:30 | 試食・片付け |
| 13:30~14:00 | 休憩 |
| 14:00~15:00 | 講義 |
| 15:00~15:30 | 質疑応答 |
| 15:30 | 閉会 |

9 講 師

小伴天はなれ日本料理「一灯」店主 長田勇久 氏

10 講習内容

地場産物を豊富に利用した学校給食献立の調理実習、講義、質疑応答

11 申込締切日(厳守)

平成29年6月30日(金)

12 申込先及び方法

申込先 公益財団法人愛知県学校給食会 検査普及課普及担当
〒470-1141 豊明市阿野町惣作 8 7 番地の 1
電話 0562-92-3161 F A X 0562-92-8781

申込方法 別紙参加申込書による送付（F A X可）

13 その他

白衣、帽子、筆記用具を持参してください。

調理実習の参加人数は50名以内とします。

午後の講義のみの参加も可とします。（50名程度）

申込多数の場合は、地区のバランスを考慮の上、抽選とさせていただきます、7月中に抽選結果を連絡します。

講習会にかかる経費は主催者が負担します。ただし、会場までの交通費等は参加者負担となります。参加申込書は当財団のホームページからダウンロードできます。

別紙

地場産物料理講習会参加申込書

平成 2 9 年 月 日

公益財団法人愛知県学校給食会 行

下記のとおり申し込みます。

| | |
|------------|--|
| ふりがな 氏名 | |
| 所属学校名 | |
| TEL | |
| FAX | |
| 所属調理場名 | |
| 備考 | |

午後の講義のみ出席の方は、備考に記入してください。

お申し込みはFAXでも受け付けます。

申込締切日(厳守) 6月30日(金)

(申込先) 公益財団法人愛知県学校給食会検査普及課
〒470-1141
豊明市阿野町惣作87番地の1
TEL 0562-92-3161
FAX 0562-92-8781