

## 地場産物料理講習会を開催しました

平成29年8月23日(水)に県内の栄養教諭・学校栄養職員を対象とした地場産物料理講習会を愛知県学校給食総合センター(豊明市)にて開催しました。この講習会は、学校給食における地場産物の活用割合と県内食材の使用種類を増大させることを目的に今年度から始めた事業です。

講師には、碧南市にある小伴天はなれ日本料理「一灯」の店主、長田勇久氏をお迎えし、24名の栄養教諭・学校栄養職員が参加しました。午前は、愛知の伝統野菜と伝統調味料を使用した4品の調理実習を行い、午後からは「食文化を支えてきた愛知の伝統野菜と伝統調味料」と題し、35種類ある愛知の伝統野菜のそれぞれの特徴や愛知県内で醸造されている調味料(酒、酢、みりん、白しょうゆ、たまり、豆みそなど)の由来など愛知県は農産物のみでなく調味料にも恵まれ、食文化が豊かな地域であることを学ぶことができました。

参加者からは、「愛知の伝統野菜や伝統調味料を使用しての調理実習・講義では、その野菜に合う調理法または調味料を知ることができてよかった」などの感想をいただきました。また、今後の学校給食への活用についても参加者全員が活用できると評価しており、「伝統野菜のおいしさを体感でき、子どもたちに愛知の野菜について伝えていきたい」など、栄養教諭・学校栄養職員としての資質の向上を図り、献立作成や食育指導に役立つ講習会となりました。



デモンストレーション



調理実習



講義

「食文化を支えてきた愛知の伝統野菜と伝統調味料」



☆天狗なすと縮緬かぼちゃと

トットキ1号エリンギの鶏そぼろあんかけ

☆四葉きゅうりとタコの粕酢ジュレかけ

☆高野豆腐と椎茸、十六ささげの煮物

☆豆腐と油揚げの赤だし