

千葉県伝統料理を取り入れた調理講習会開催要項

1 目的

学校給食の目標の一つとして、各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めることが掲げられている。

そこで、学校給食において郷土料理や伝統的な食文化を継承した献立を取り入れ、児童・生徒が学校給食を通して地域の食文化を理解するための指導を行う教材とするため、千葉県の伝統料理を取り入れた調理講習会を県内の栄養教諭等を対象に実施し、学校給食を活用した食に関する指導の充実を図る。

2 主催

公益財団法人 千葉県学校給食会

3 後援

千葉県教育委員会

千葉市教育委員会

千葉県学校栄養士会

4 日時

(1) 調理講習会（実習）

令和6年7月31日（水）

午前9時～午後4時

(2) 動画配信による調理講習会

配信時期 令和6年8月1日～令和7年3月31日（予定）

視聴時間 二部構成 各45分程度

※内容は7月31日と同一の予定

5 会場および動画配信について

(1) 実習場所

公益財団法人 千葉県学校給食会 調理研修室・会議室

千葉市美浜区新港61番地 電話 043-242-8621

(2) 動画配信について

千葉県学校給食会ホームページ (<https://www.cgk.or.jp/>)

6 参加対象者

栄養教諭・学校栄養職員および学校関係者

7 調理講習会日程及び内容

9:00	9:45	10:00	12:15	13:15	13:45	14:00	15:45	16:00
受付	開会	(1)調理実習	試食	後片付け 講評	休憩	(2)講話 質疑応答		閉会

- (1) 調理実習 「千葉県の伝統料理を取り入れた調理講習会」
 講師 千葉県栄養士会会長
 千葉伝統郷土料理研究会会長
 杉崎幸子氏
- (2) 講話 「魚食のすすめ（魚肉練り製品の役割）」
 講師 スズヒロシーフーズ株式会社 営業部
 須藤靖氏

8 持ち物

白衣 帽子 マスク ふきん 使い捨て手袋 (各自に適したもの)
 筆記用具

9 その他

調理実習の実施に当たっては、基本的な感染対策を励行する。また、感染症の状況によっては、実施方法を変更する場合がある。