

# 学校給食での 冷凍食品活用 に向けた研修会

豊かな献立を実現するために

学校給食は、「生きた教材」として、子どもたちに正しい食習慣や食文化を伝え、また心身の健康作りに大きな影響を与えます。

厳しい衛生管理のもと調理され安全に使用できる冷凍食品は、献立の充実に果たす役割がますます期待されています。

当研修会では、金田雅代・女子栄養大学名誉教授による、今求められる学校給食の役割についての講演、冷凍食品活用の実践発表、学校給食に対応した冷凍食品試食会、及び参加者と商品開発企業との意見交換会を開催いたします。

学校給食と冷凍食品の関わりについて学び、参加者の皆様で「豊かな学校給食」について考えるプログラムです。



**8/22** 火 10:00~15:00  
(9時30分受付開始)

参加費  
無料

会場：株式会社 名給〈南館〉

名古屋市熱田区新尾頭2-2-54

[アクセス] JR・名鉄電車・地下鉄「金山」駅南出口より徒歩約7分  
※裏面に会場周辺地図がございます。

対象：栄養教諭、学校栄養職員、  
教育委員会学校給食担当者の方

定員：30人（定員になり次第、締め切らせていただきます）

申込締切：8月8日(火)

主催：日本教育新聞社

共催：一般社団法人 日本冷凍食品協会

## プログラム

**基調講演** 食育推進にはたす  
冷凍食品の役割  
金田 雅代 / 女子栄養大学 名誉教授



**実践発表** 学校給食の現場から、  
食事内容の充実に目指して  
古林 郁子 / 豊橋市立石巻中学校 栄養教諭

**DVD視聴** 学校給食充実のために  
冷凍食品ができること



制作：一般社団法人 日本冷凍食品協会  
監修：金田 雅代 / 女子栄養大学 名誉教授

**企業・商品紹介** 企業10社に、学校給食に関する取組や  
商品を紹介してもらいます

**試食** 説明を受けながら試食ができます

**意見交換会** 学校給食の役割や冷凍食品の  
活用方法について、  
意見交換を行います



\* 詳細は、裏面に記載しています。

# 学校給食での 冷凍食品活用 に向けた研修会

豊かな献立を実現するために

8/22 火 10:00~15:00

会場：株式会社 名給（南館） 名古屋市熱田区新尾頭2-2-54

参加費  
無料



【アクセス】JR・名鉄電車・地下鉄「金山」駅  
南出口より徒歩約7分

## プログラム

9:30	受付開始	
10:00~10:10	主催者・共催者挨拶	
10:10~11:10	<b>基調講演</b>	<b>食育推進にはたす冷凍食品の役割</b>
		<b>金田 雅代</b> 【略歴】30年間、岐阜県多治見市において管理栄養士として学校給食に携わった後、文科学学校給食調査官、女子栄養大学短期大学部教授などを経て、2015年より現在に至る。食育学会代議員、(公財)東京都学校給食会評議員を歴任。
11:10~11:40	<b>実践発表</b>	<b>学校給食の現場から、食事内容の充実を目指して</b> 古林 郁子 / 豊橋市立石巻中学校 栄養教諭
11:40~11:50	休憩	
11:50~12:10	<b>DVD視聴</b>	<b>学校給食充実のために 冷凍食品ができること (17分)</b> 制作：一般社団法人 日本冷凍食品協会 監修：金田 雅代 / 女子栄養大学 名誉教授
12:10~13:00	<b>企業・商品紹介</b>	研修会に参加する企業10社が、学校給食への取組や学校給食に対応した商品を紹介します。
13:00~14:00	<b>試食</b>	実際に試食しながら、試食した商品や冷凍食品の活用等について、直接質問が可能です。
14:00~14:50	<b>意見交換会・総括</b>	金田雅代先生の進行により、参加者同士や企業の担当者と、学校給食の役割や豊かな献立づくりのための冷凍食品の活用方法などについて、意見交換を行います。
14:50~15:00	クロージング	

\*プログラム内容に関しては、変更の可能性があります。

### お問い合わせ

日本教育新聞社 (担当:菅原、重成) ●メールアドレス plan@kyoiku-press.co.jp

〒105-8436 東京都港区虎ノ門1-2-8 虎ノ門琴平タワー 8F TEL.03-5510-7800 FAX.03-5510-7802  
(平日9:00~17:00、土・日・祝日を除く)

下記の必要事項にご記入の上、FAXにてお申し込みください。

送付先・FAX番号 **03-5510-7802**

お申し込み受付後に、事務局から2週間以内に「申込受付書」をFAXいたします。

### 申込書 学校給食での冷凍食品活用に向けた研修会・8/22火 (申込締切・8/8火)

フリガナ ●お名前	●勤務先名/所属	●役職
●ご住所 <input checked="" type="checkbox"/> を入れてください。〒 <input type="checkbox"/> 勤務先 <input type="checkbox"/> ご自宅		
●電話番号 ( )	●FAX番号 ( )	●メールアドレス
●質問事項 <input checked="" type="checkbox"/> を入れてください。	①勤続年数: <input type="checkbox"/> 5年未満 <input type="checkbox"/> 5年~15年未満 <input type="checkbox"/> 15年以上 / ②実施方式: <input type="checkbox"/> 自校方式 <input type="checkbox"/> 共同調理場方式 <input type="checkbox"/> 親子方式 <input type="checkbox"/> デリバリー方式 ③試食したい食材(※複数回答可): <input type="checkbox"/> 揚げ物 <input type="checkbox"/> 焼き物 <input type="checkbox"/> 蒸し物 <input type="checkbox"/> 麺 <input type="checkbox"/> デザート <input type="checkbox"/> 素材(野菜) <input type="checkbox"/> 素材(水産品) <input type="checkbox"/> ソース・タレなど <input type="checkbox"/> その他 ( )	

【個人情報の取り扱いについて】 ●日本教育新聞社では、お客様の個人情報を本セミナーに関するご連絡・資料の送付、今後のセミナー・研修・出版物などについてのご案内、メールマガジンの配信、営業活動全般および商品に対する問い合わせ、ご相談への対応に利用いたします。日本教育新聞社のホームページにプライバシーポリシーを掲載していますので、ご確認ください。  
●当日は日本教育新聞の取材が入ります。写真を撮影させていただき、掲載の可能性がありますのでご了解をお願いいたします。