

乳和食調理実習講習会実施要領

1 趣旨

牛乳の生体調整機能を活用し、小中学生の健全な成長を訴求することを目的として、県内各小中学校に勤務する栄養教諭・学校栄養職員と愛知県学校給食牛乳協会との連携により、学校給食における牛乳を利用した献立を創意工夫するなどして、児童生徒のより充実した健康管理を目指すものとする。

2 主催・協賛・後援

- ・主 催：愛知県学校給食牛乳協会
- ・協 賛：愛知県酪農農業協同組合、愛知県牛乳普及協会
- ・後 援：愛知県(予定)

3 開催日時及び場所

- ・開催年月日：平成28年3月13日(日)
受付時間 10:00～10:30
終了予定 15:00
- ・開催場所(予定)：東邦ガス クッキングサロン今池
名古屋市千種区今池1-8-8 今池ガスビル4F
電話 052-732-2963

4 参加対象者の要件等

- ・参加対象者：愛知県栄養教諭・栄養職員、名古屋市栄養教諭・栄養職員
- ・参加人員数：**28名** (参加希望者多数のときは抽選となります)
- ・参加者決定の通知：応募締切日の翌日から3日以内に連絡します。

5 費用負担について(無料)

- ・参加費：無料
- ・交通費：自宅から会場までの交通費は主催者側からお支払いします。
- ・食材料費：主催者側ですべて負担します。
(食材料等は前日までに主催者側で調達し、当日会場に準備します。)

6 研修内容

- 1) 調理実習：調理時間を考慮し3品+デザート1品程度で調整
- 2) 講習会：「乳和食のすすめ」、「牛乳と食育のお話」

7 進行

- 1) 受付時間： 10:00～10:30
- 2) 調理実習： 10:30～13:30
 - 調理デモ 10:30～11:10
 - 調理開始 11:10～12:20
 - 試食・質疑 12:20～13:00
 - 片付け 13:00～13:30
- 3) 講演会： 13:30～14:20
- 4) 質疑： 14:20～14:50
- 5) 閉会： 15:00

8 講師

小山 浩子 (料理家・管理栄養士・フードビジネスコーディネーター)

- ・ 大手食品メーカー勤務を経て2003年フリーになられ、その後料理教室の講師やコーディネーター、メニュー開発、栄養コラムの執筆などに取り組んでおられます。
- ・ また一方では、NHKの「あさいち」等を始めとする多数のテレビ局の健康番組等にも出演されるなど幅広く活動されておられます。
- ・ 料理家としてのキャリアは20年以上で、これまで指導してこられた生徒数は5万人以上に及びます。
- ・ 著作も多数あり、2014年には『目からウロコのおいしい減塩「乳和食」』(社会保険出版社)でグルマン世界料理本大賞イノベティブ部門世界第2位を受賞されております。
- ・ 健康と作りやすさに配慮したオリジナルレシピにファンも多く、メディアでも取り上げられ高い評価を得ていることで話題の「乳和食」の開発者でもあります。
- ・ 2015年1月には日本高血圧協会 理事にも就任されておられます。

9 参加者の募集

- ・ 募集期間：平成28年2月1日から平成28年3月1日まで
- ・ 募集窓口：「愛知県学校給食牛乳協会」
 - 〒460-0002 名古屋市中区丸の内三丁目7番9号
 - チサンマンション丸の内第二(202号)
 - <電話 052-973-1290 FAX 052-973-1292>
- ・ 応募方法：別紙申込書にてFAX又は郵送によりお申し込みください。

1 0 当日持参いただくもの

- ・調理実習で着用いただく白衣・三角巾その他筆記具等

1 1 問い合わせ先

愛知県学校給食牛乳協会 電話 052-973-1290
事務局長 木島秀雄 ・ 担当主事 長島祐子