

国産食肉調理講習会及び 国産食肉セミナー 開催

令和5年8月9日に和歌山市にて国産食肉調理講習会及び国産食肉セミナーを開催いたしました。

県内各所から御参加いただき、ありがとうございました。

学校給食を通して、国産食肉の消費改善と利用拡大を図るとともに、地場の食材を給食の献立に取り入れることにより、児童生徒の地場産物への関心を高めることを目的とした事業で、今回は「ナチュラルガーデン」のオーナーシェフ・前川和宏氏を講師とし、栄養教諭・学校栄養職員を対象に調理講習会を行いました。セミナー公演では、「岩手大学」名誉教授・品川邦汎氏に食の安全について、講演していただきました。

今回の献立

	うめどり もも肉のフリカッセ
	オクラとコーンのコールドスープ
	ロールポークのお花畑見立て



手作りケチャップの冷製パスタ
小エビとバジリコ



ジビエソーセージのラビオリ
玉ねぎのソース



ナチュラルガーデンの
ブリオッシュ

実習・セミナーの様子



(R 5 年 8 月 2 4 日 掲 載)