

栄養教諭部会 実技研修会 終了報告

テーマ	地域食材を活用した、生きた教材となる献立の研究	
日時	令和元年 7月5日(金)	
会場	北海道ガス協会 北海道支部	
講師	<p>櫻庭 一生 氏 ((株)ラショナル・ジャパン セールスマネージャー)</p> <p>村瀬 直樹 氏 ((株)ラショナル・ジャパン セールスマネージャー)</p>	
参加者	21名	
研修会 の 様子		<p>一部の学校給食施設にも導入されている調理機械「スチームコンベクションオープン(通称:スチコン)」を使用した、調理講習会を行いました。 ※スチコン～オープンのもので、温風と加熱水蒸気を用いて調理する加熱調理器具。焼く、蒸す、煮る、炒める、炊く、揚げるが一台で可能。焼きムラが少なく大量調理に向く。</p>
		<p>スチコンや焼き物の機械を導入している施設(恵庭市中学校給食センター、江別市立学校給食センター、北広島市中学校給食調理場)で実際に給食に提供しているメニューを作ってもらい、レシピ交流も行うことができました。</p>
		<p>各施設で課題となっている、魚や肉を美味しく焼く方法について詳しく説明してもらい、スチコンの有無にかかわらず、どの施設でもできる調理の工夫について聞くことができ、メニューの幅の広がりを実感しました。</p>
		<p>見ているだけではなく、実際に料理を作ったりもしました。</p>
		<p>15品ほどを試作していただき、出来上がったものから順に試食させていただきました。特に、献立交流したメニューは、他の給食施設でも取り入れやすいもので、今後の献立作成の参考になる大変有意義な研修となりました。</p>

