

「米粉を使った給食メニュー普及のための調理講習会」を開催しました

平成28年2月16日(火曜日)、田辺市民総合センター(和歌山県田辺市高雄一丁目23番1号)において、学校給食に携わる教育関係者(栄養教諭、栄養士など)を対象とした「米粉を使った給食メニュー普及のための調理講習会」(主催:近畿米粉食品普及推進協議会、(公社)米穀安定供給確保支援機構、協力:和歌山県教育委員会、和歌山県学校栄養士研究会、和歌山県学校栄養士協議会、後援:近畿農政局)を開催しました。

参加者からは、「料理の利用範囲が広がった」「米粉の使い方や特徴を正しく教えていただいて勉強になりました」「アレルギー対応として使ってみたい」など様々な意見がありました。



米粉料理の調理法について説明を行う
(講師:近畿米粉食品普及推進協議会会長
坂本 廣子 氏)



挨拶を行う和歌山県学校栄養士研究会会長

★講話の聴講の様子



★調理実習の様子



★出来上がったメニュー

野菜の天ぷら



さといものコロコロ揚げ



米粉麺とミートソース



麩の唐揚げ



とろり鶏汁



きなこドーナツ

