

「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27年12月25日(金曜日)、京都テルサ(京都市南区)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:全国学校栄養士協議会京都府研究会、後援:近畿農政局)を開催しました。

調理実習は「きのこナスの炒め物、やわらか鶏丼」の2品を実習、坂本講師による麩の唐揚げ、カリッとナゲット及びフェイクマヨネーズのデモ調理の試食がありました。

参加者からは、「米粉のアイデアをいっぱいいただきました。小麦粉の代わりにアレルギー対応として、また、色々な料理に使用でき、今後の給食に大変参考になりました。」など様々な意見がありました。



米粉が拓く新しい世界についての講話
(講師:近畿米粉食品普及推進協議会会長
(サカモトキッチンスタジオ)坂本廣子氏)

★聴講する受講生の様子



★調理実習の様子



★出来上がったメニュー

カリッとナゲット



麩の唐揚げ



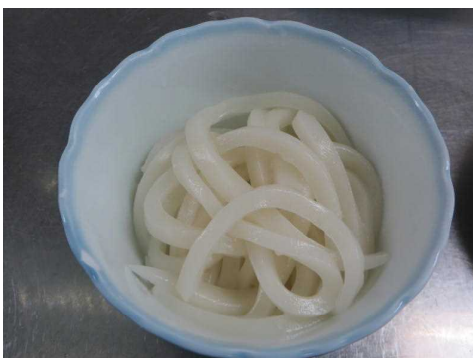
フェイクマヨネーズ



きのこことナスの炒め物



米麺



やわらか鶏丼

