

「米粉を使った給食メニュー普及のための料理講習会」

を開催しました。

平成28年11月11日(金)、兵庫県加東市の兵庫県給食・食育センターにおいて、「米粉を使った給食メニュー普及のための料理講習会」(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)を兵庫県学校栄養士協議会に協力していただき、兵庫県内の栄養教諭の方々総勢25名を対象に料理研究家の坂本廣子(当協議会会長)が講習を行いました。



米粉料理10品目のデモンストレーション・試食を行い、参加者の方々も2品目を実際に調理し、好評のうちに講習会を終了しました。

参加者の方々からは、「様々な場面で米粉を使用できることが分かった」「今後、給食メニューでもっと活用できると思った」「使いづらいと思っていたが、思っていたより使いやすい」等の御意見を頂き、当協議会としても学校給食の場で米粉の活躍の場が広がるのではと期待しています。



【講習中の様子】

他方、「使い方の普及が必要」「効果的な使用法がわからない」「米粉料理の調理講習会の少なさ」等の周知不足を指摘する声もあり、近畿米粉食品普及推進協議会としても引き続き講習会等を開催し、周知を図る必要性を感じました。



ここからは、講習の様子や料理の一部を写真でご覧下さい。

【講師デモンストレーション料理を試食中】



【実習の様子】



【メニュー一例】

野菜のてんぷら【実習】



麩の唐揚げ【デモ】【試食】