

「米粉を使った学校給食」 栄養士さん向け大量調理セミナー

【講演 + 調理実習】

参加費無料

学校給食に携わる栄養士・栄養教諭の方々を対象に、米粉の大量調理に挑戦したい方のための実践セミナーです！

日時 **7月25日(月) 11:00 ~ 15:00**

会場 **東京都学校給食会館 1階 調理実習室**

東京都文京区本駒込5丁目66番2号

JR山手線 駒込駅下車 徒歩10分 東京メトロ 南北線 駒込駅下車 徒歩10分

講師 **今別府 靖子 氏**



定員 **45名** (対象: 栄養士、栄養教諭)

申込 <http://www.thinknext.co.jp/attend/>

お申し込みは上記サイトより受け付けています(パソコンやスマートフォンからお申込みください)。先着順です。満席になり次第、締め切らせていただきます。(セミナー情報の更新もこちらで)



内容

[米粉の講演] ■参加者には価格が気にならない『米粉トライアルキャンペーン』付き！

- 米粉給食のメリット ○米粉調理をする上での特徴及び特性 ○
- 大量調理の成功例と実例レシピ公開 ○米粉使用によりコスト高とはならない工夫例など

[コツのポイントを知る簡単デモンストレーション]

[調理実習(全員参加)]

- 4品を実際に参加者に作っていただき米粉調理の理解を深めていただきます
- 作ったメニューの試食 ○質疑応答 ○アンケートご記入 ○お土産配布



今別府靖子(いまべっぷ やすこ)プロフィール 料理研究家・栄養士

健康かつ美味しいレシピ作りの企画から料理作成、コーディネートまでを行い、書籍、雑誌、広告、Web、テレビ、料理教室などで広く活動。日本テレビ「ZIP!」、「ズームイン!!サタデー」、フジテレビ「めざましテレビ」、NHK「サキどり」「ひるまほっと」など出演。農水省主体のとうきょう米粉ネットワーク所属。15年以上米粉に取り組んでおり、近年特に学校給食関係を中心に普及活動を行っている。

<http://www.foods.thinknext.co.jp>

このセミナーは、平成28年度日本の食消費拡大国民運動推進事業の一つとして国の委託のもとに実施されるものです

国産の消費拡大に向けた国民運動



主催：フード・アクション・ニッポン推進本部

共催：公益財団法人 東京都学校給食会

協力：株式会社 大潟村あきたこまち生産者協会

◆ お問い合わせ窓口 ◆

フード・アクション・ニッポン推進本部米粉セミナー事業受託者(有限会社シンクネクスト) 〒201-0005 東京都狛江市岩戸南3-18-9

【電話】 03-3430-6381

【FAX】 03-3430-6382

【担当】 今別府

【メール】 food@thinknext.co.jp