

【平成30年度児童福祉施設給食関係者研修会】

目的： 児童福祉施設における給食の健全な発展には、各施設の給食担当者の高い技術・知識が求められ、それは常に最新で的確な情報によって支えられています。

本研修会は児童福祉施設における食育の推進、栄養管理の改善を目指し給食担当者の知識・技術の向上を図ろうとするものです。また高い栄養価と保存性の良さが評価されているスキムミルクを素材とした調理実習を行い、給食への活用により、子どもたちの健康づくりに役立てることを目的とします。

講座	日時	内容・講師	会場	生涯教育	申込締切	振込締切
午前	11月30日(金) 10:00~12:30	調理実習:「スキムミルクを使用したメニューの紹介」 講師:管理栄養士 塚田 洋子	茨城県学校給食会 2階調理実習室	—	11/5 (月)	無料
午後	11月30日(金) 13:30~14:30	講演:「豊かなこころと身体を育む食育実践」 講師:守谷市役所保健福祉部児童福祉課 保育グループ 係長 飯塚 むつみ	茨城県学校給食会 2階大会議室	—		
	11月30日(金) 14:40~16:10	講演:「乳幼児・小児の栄養摂取の現状と 関連する話題について」 講師:東邦大学医学部社会医学講座衛生学分野 准教授 朝倉 敬子		実務 23-115 1単位		

持ち物:白衣(エプロン)、三角布、布巾1枚、調理実習用上履き(スリッパ)

定員 : 午前の調理実習は40名、午後の講義は80名

(定員になり次第、締め切りいたしますので、ご了承ください。)