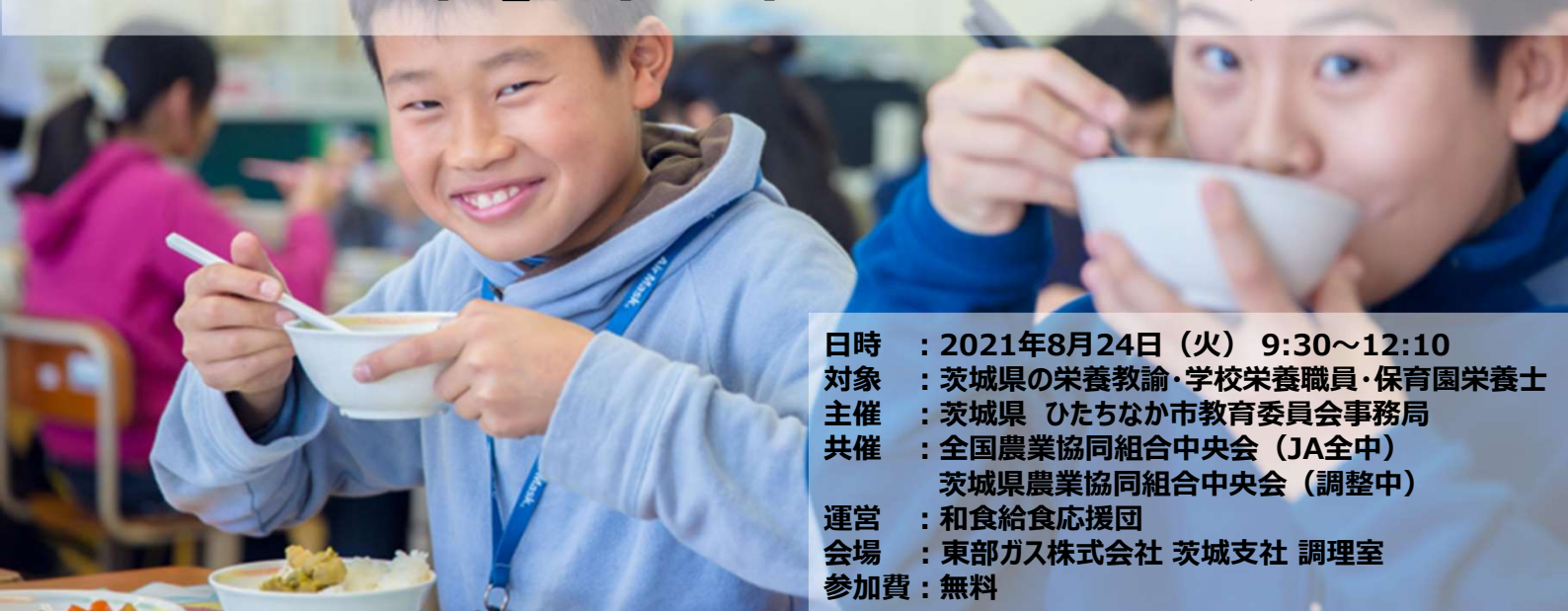


生産者、和食料理人と共に 茨城のお米と野菜から子どもの健康を考える 「秋」の和食給食調理講習会



日時 : 2021年8月24日(火) 9:30~12:10
対象 : 茨城県の栄養教諭・学校栄養職員・保育園栄養士
主催 : 茨城県 ひたちなか市教育委員会事務局
共催 : 全国農業協同組合中央会 (JA全中)
茨城県農業協同組合中央会 (調整中)
運営 : 和食給食応援団
会場 : 東部ガス株式会社 茨城支社 調理室
参加費 : 無料

インターネット配信によるオンライン参加

温暖な気候、肥沃な大地に恵まれた「食の宝庫」そして「首都圏の台所を支える農業大国」である茨城県。茨城県の野菜の出荷量上位にはさつまいもやピーマン、小松菜等の緑黄色野菜といった免疫に関わる栄養素を含むものや食物繊維を多く含むれんこんが挙げられます。今回は、これらの**茨城野菜やお米を軸に、こどもの健康づくりについて考える会をオンラインにて実施**します。2部構成とし、前半は、県内お米生産者よりお米と健康をテーマにお話いただきます。後半は、地元の旬の食材のを大切に作る水戸市出身の和食料理人「季節料理ひろ寿」長尾陽介氏を招き、**茨城野菜を主役にした秋の和食給食献立の調理実演**を行います。野菜のうま味を活かした調理法や大量調理での出汁の取り方から減塩にもつながるヒントを調理実演を通じてお伝えします。当日は、インターネット上の動画配信からリアルタイムで講習会の様子をお届けします。プロの和食料理人による調理実演も細部まで見えるよう最新機材を準備しておりますので、ぜひお気軽にご参加ください。

当日タイムスケジュール

9:15~	オンライン参加者受付
9:30~9:40	開会挨拶
9:40~10:30	【座学】茨城県米生産者 茨城農業の魅力とお米と健康
10:30~10:40	休憩
10:40~11:50	【調理実演】和食料理人長尾氏による、 茨城野菜が主役の和食献立の調理実演
11:50~12:00	感想共有・質疑応答
12:00~12:10	閉会、アンケート記入

和食料理人 季節料理ひろ寿 長尾 陽介 氏

1975年茨城県水戸市生まれ。武蔵野調理師専門学校卒業後、東京赤坂「京料理 鈴よし」入店、5年間の修行の後銀座、渋谷の日本料理店を経て帰郷。地元の料理店で2年勤務し、2011年に「季節料理 ひろ寿」を開店。



和食給食応援団

2014年3月、「和食」文化の継承に意欲をもった和食料理人と大手食品メーカーが設立。全国約70名の和食料理人と約70社の企業と共に栄養教諭と連携した献立開発や食育授業調理実演等行う。



栄養教諭・学校栄養職員・保育園栄養士向け調理講習会 お申し込み方法
【8月23日(月) 締め切り】

右のQRコードを読み取りの上、参加フォームにご回答ください。
お申込みいただいた方に開催1週間前を目安に、メールにて詳細の案内をお送りします。



お問い合わせ先：和食給食応援団（合同会社五穀豊穰）
MAIL: info@gokokuhoujou.jp FAX:03-6893-6712