

学校給食甲子園入賞メニューを 作って食べよう!!



長井市学校給食共同調理場が、第10回全国学校給食甲子園決勝大会（平成27年12月開催）に、北海道・東北ブロックの代表として出場しました。長井の食材と食文化を生かして高い評価を得た決勝大会メニューの作り方を習って、味わって、ご家庭でも作ってみませんか？

【日時】 2月27日（土）
10:30～13:30

【場所】 西根地区公民館
(長井市草岡 322)

決勝大会メニュー



- 馬のかみしめごはん
- 秘伝豆の揚げ出し豆腐
- もってのほか菊のおひたし
- 旨sioいも煮
- 伊佐沢りんご

※「旨sioいも煮」は「長井1000人いも煮会」が開発したメニューです。今回の実習では、学校給食用にアレンジされたレシピを習います。

●印の2品を実際に作ります。
主菜、副菜、デザートもつきます♪

講師 長井市学校給食共同調理場 栄養教諭 山口 薫さん
調理指導 (株)ニッコトラスト長井学校給食共同調理場 総括責任者 梅津 歩さん
調理スタッフのみなさん

- ★参加費 大人500円、子ども400円（材料代）
- ★持ち物 エプロン、三角巾、マスク、はし、筆記用具
- ★対象 どなたでも（小学生以下は保護者と一緒にご参加下さい）
- ★定員 20名（先着）
- ★お申込 2/15（月）までに電話かメールで申し込んでください。

給食調理を担当しているスタッフのみなさんから、プロの技を学べます！

主催：レインボープラン推進協議会 後援：長井市教育委員会、長井1000人いも煮会実行委員会
協力：株式会社ニッコトラスト長井学校給食共同調理場、一般財団法人山形県学校給食会

寿限無（じゅげむ）講座は 市民のみなさんに食と農の地域づくりへの関心を高めていただく目的で、レインボープラン推進協議会が開催している市民講座です。

＜お申し込み・お問い合わせ＞ レインボープラン推進協議会 事務局

TEL: 88-2601

不在時は留守番電話にメッセージをお願いします。

Mail: info-rp@e.jan.ne.jp

