

令和7年度大阪府学校給食献立講習会開催要項

1. 目的： 学校給食の普及充実並びに食育推進に資するための一環として、子どもたちに人気のある献立や地場産物使用献立等について実習し、今後の献立作成への活用、食育の推進を支援する。
また、業務用器具を使用して実習をすることにより、器具の特性を学び使用方法について見識を深める。
2. 主催： 公益財団法人 大阪府学校給食会
3. 実施日時： 令和8年2月13日（金）14：00～17：00
4. 会場： 大阪ガス ハグミュージアム 5階 業務用厨房フロア
大阪市西区千代崎3丁目南2番59号 TEL 06-6586-3425
最寄駅 （JR 大正または長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」）
5. 実習内容： 「大量調理機器を使用した学校給食献立」について
 - ① スチームコンベクションオーブンを使用
 - ・ さわらのノンエッグマヨネーズ焼き
 - ・ 和風米粉ケーキ
 - ・ 炊き合わせ（試食のみ）
 - ② 回転釜を使用
 - ・ 米粉のシチュー
 - ・ バンサンスー
 - ③ フライヤーを使用
 - ・ 揚げ物（丁字麩）
 - ④ 立体炊飯器を使用
 - ・ まいたけ入りツナコーンピラフ（試食のみ）
6. 協力： 服部工業(株)・三和厨房(株)・ヒガシマル醤油(株)・アルファー食品(株)
7. 当日スケジュール

13：45～14：00	受付(5階のエレベーター前)
14：00～14：10	開会、調理や業務用器具の説明
14：10～14：20	立体炊飯器実演（アルファー食品）
14：20～15：30	実習
15：30～16：45	醤油のお話（ヒガシマル醤油） 試食、各グループ発表、質疑応答
16：45～17：00	業務用フロアの展示器具施設見学 アンケート記入・閉会
8. 対象者： 府内市町村教育委員会学校給食関係者・栄養教諭・学校栄養職員等
9. 募集人数： 15名程度（※原則として1市町村1～2名、国・府・私立学校は各1名）
10. 参加費： 無 料

- 1 1 . 申 込 み : 令和 8 年 1 月 2 3 日 (金) までに、各市町村教育委員会、国・府・私立学校長とりまとめのうえ、別紙の申込書にご記入いただき、下記アドレスにメールにてお申込みください。 osaka.s@oskz.com
- 1 2 . そ の 他 : 受講者は白衣・帽子・マスク・筆記用具・ハンドタオルを持参してください。当日に調理実習をしますので、滑りにくい靴をお願いします。