



## 【2019年度】栄養教諭・学校栄養職員向け調理実演、調理実習、講演、食育授業「講師」の案内

2011年から学校給食の和食化に取り組む和食給食応援団では、**週4回の米飯給食・和食給食**を目指しております。「**米飯回数を増やしたい**」、「**和食給食を増やしたい**」、「**和食について学びたい**」、「**農業・漁業について学びたい**」という栄養教諭・学校栄養職員向けの調理実習会等の講師をお引き受けいたします。全国北海道から沖縄まで、70名の和食料理人や70社の和食材料メーカーが参加しており、和食給食を学びたいという気持ちにお応えします。

平成28年度50地域、平成29年度100地域、平成30年度70地域にて実施しており、都道府県ごと、市区町村ごとの学校給食の仕組みや、各地の農業、漁業についても理解しております。どうしたら児童・生徒に和食の魅力を伝えることが出来るかを共に考え、**座学講義、調理実演、調理実習、試食会、ワークショップ**など、多彩なプランを提案し、実現までをお手伝い致します。**費用については、予算に合わせて実施し、熱意があれば費用なしでも実施出来る可能性があります。**まずは一度お問い合わせください。 <第一次締め切り 2019年5月31日（金）>

### 和食料理人による調理実演



和食給食応援団所属の地元料理人が地元の食材を元に献立を立案。調理実演と試食、または調理実習と試食を行います

### 参加者による調理実習



先の調理実演に続いて、参加者による調理実習を開催。実際に調理・試食を行うことで、調理の手順やポイントを確認します

### ワークショップ



進めたい方向に対して、参加者がグループで討議するファシリテーターを担います。ワークショップ企画から運営まで実施致します

### 講演、パネルディスカッション



学校給食をより良くしていくための方法を理論立てて、講演。栄養士や生産者を交えたパネルディスカッションも運営します

### 栄養教諭・学校栄養職員向け 調理実演会等申込 第一次締め切り 2019年5月31日（金）

ご所属先（学校名など）： \_\_\_\_\_ 都・道・府・県 \_\_\_\_\_ 区・市・町・村・立 \_\_\_\_\_  
 申込者：職種・役職 \_\_\_\_\_ 氏名 \_\_\_\_\_ 勤続年数 \_\_\_\_\_ 年  
 ご連絡先：TEL \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_ MAIL \_\_\_\_\_  
 当日参加予定人数： \_\_\_\_\_ 名 米飯回数：週 \_\_\_\_\_ 回 和食回数：週 \_\_\_\_\_ 回（小数点第一位まで）  
 目標米飯回数：週 \_\_\_\_\_ 回 目標和食回数： \_\_\_\_\_ 回

希望内容 1,調理実演 2,調理実演と調理実習 3,和食に関する講演 4,農業に関する講演 5,栄養士を交えた  
 パネルディスカッション 6,ワークショップ 7,その他（ \_\_\_\_\_ ）

FAX送信先：03-6893-6712 [info@gokokuhoujou.jp](mailto:info@gokokuhoujou.jp) 和食給食応援団