

# 和食料理人・塩の専門家と考える、 塩分2gで素材の味を生かす減塩術！

## 春の和食給食調理講習会



日時 : 2021年2月6日(土) 10:00~13:00  
 対象 : 栄養教諭・学校栄養職員・保育園栄養士  
 主催 : 公益財団法人塩事業センター  
 運営 : 和食給食応援団  
 参加費 : 無料

減塩でもおいしい和食献立をテーマにした調理講習会を、東京都内の会場よりオンライン配信にて実施します。前半は塩の専門家による講演、後半は和食料理人による調理実演を行います。講師にお招きする和食料理人からは、和食料理ならではの塩づかいやうま味を引き出す調理方法を、塩事業センター担当者からは、子どもにも伝えやすい塩の調理効果等についてご講演いただきます。学校給食目線で考える、美味しさ際立つ塩分2gの給食を子どもたちに届けるための会となっております。是非、お気軽にご参加ください！

### 公益財団法人塩事業センター

塩は、生活に不可欠な代替性の無いものであることから、専売制度下で行われてきた事業を承継するため、平成8年7月1日に設立。長年塩に関するさまざまな調査研究を行い広く情報提供を行う、塩のスペシャリスト集団。また、財務大臣の指定を受け、全国各地に低廉で安全性に配慮した生活用の塩を安定供給するとともに、緊急時に備えた塩の備蓄を実施。今回は、減塩でもおいしく感じる方法や塩の調理効果について科学的視点からみなさまにお伝えします。



### 和食給食応援団 参加料理人

和食給食応援団の参加料理人は全国に約90名で、今もその輪は広がっております。今回は栃木県に馴染みのある和食料理人を講師にお招きします。和食のプロによる調理技法や食への考え方など新たな学びが盛り沢山です。

### 和食給食応援団

2014年3月、「和食」文化の継承に熱心な和食料理人・大手食品メーカーが設立。全国約70名の料理人と約70社の企業と共に栄養教諭と連携した食育授業、調理実演などを行う。



### オンライン和食給食調理講習会 お申し込み方法【締め切り 2/6(金) 17:00】

- オンライン参加方法 ・ZOOMウェビナー（オンラインライブ配信）を使用。
- ① 右記のQRコードまたは下記URLよりお申し込み頂き、開催1週間前を目安にメールにてご案内を送付  
<https://bit.ly/3753uef>
- ② 当日はインターネット環境下でパソコン等を用意して頂き、案内メールに添付されたURLをクリックするだけで簡単に参加できます※ご都合がつかない場合、申し込み頂ければ後日視聴が可能です。



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](mailto:info@gokokuhoujou.jp) FAX:03-6893-6712