

コロナ時代の学校給食の在り方を考える 和食料理人×米生産者による和食の調理講習会・座 学研修会【オンライン配信・後日視聴可】



2020年8月18日(火)9:30-13:00 【主催】 全国農業協同組合中央会 【運営】和食給食応援団

インターネット配信によるオンライン参加 調理実演会（参加費無料）

新型コロナウイルス感染症の流行により、夏の研修が中止になっている中、全国農業協同組合中央会と和食給食応援団にて三重県・愛知県・奈良県・岐阜県を対象としたオンラインの調理講習会を開催致します。

講師は、高校生レストランで名高い相可高校食物調理科一期生で、京都嵐山吉兆で修行ののち、地元にて開業した三重県伊勢市出身の伊勢三玄 松原京介氏を講師にお招きし、学校給食で応用できる大量調理でも素材の味を生かした調理法を学びます。また、三重県内の生産者から、子どもたちに伝えたい農業の魅力など、生産者ならではの視点からお話していただきます。距離を開けざるを得ない現在だからこそ、どうやって児童・生徒と距離を取るのかを参加者の皆さんと考えます。

オンライン配信はZOOMウェビナーを活用し、インターネット上の動画配信によりリアルタイムで講習会の様子をお届けします。参加者もチャット等で随時やり取りが可能です。調理実演も細部まで見えるよう最新の映像機器を準備しておりますので気軽にご参加下さい。（和食給食応援団より、出張依頼書等の発行も可能です）

和食給食応援団 参加料理人 松原京介氏

三重県伊勢市出身。京都のミシュラン三つ星の老舗料亭「嵐山 吉兆」で9年間修行後、地元料理店「伊勢宮川の里 鄙茅」の料理長として、東海版ミシュラン一つ星に導く。今春満を辞して自店「伊勢三玄」を開業。



三重県内 生産者

温暖な気候に恵まれ、小麦・米・果実を中心に多彩な農業を行う三重県。とりわけ、産出量全国第1位を誇るなばなをはじめとする伝統野菜などさまざまな農畜産物が生産量全国上位を占めています。今回は三重県内の生産者をお招きし、そんな魅力ある三重県農業の魅力、地域や学校給食との関わり方についてたっぷりご紹介いたします。

全国農業協同組合中央会

心と体を支える食の大切さ、国産・地元産の豊かさ、それを生み出す農業の価値を伝える「みんなのよい食プロジェクト」という運動を展開。和食文化の継承や米消費拡大への取組の一環で和食給食応援団と連携。

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、調理実演などを行う。

栄養教諭・学校栄養職員調理実演会 お申込み方法
【8月17日（火）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は後日、メールにて詳細のご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

