

素材を活かす和食料理人の技！ 徳島野菜で献立の幅を広げる 和食給食調理講習会

約半数以上が大阪府に出荷されている徳島県の野菜。

そんな身近な徳島県産の新鮮な食材を活かして、

栄養豊富で親しみやすい和食給食の献立を広げるセミナーを開催します。

プロの料理人の工夫や技術を学び、給食の献立を増やしませんか？

時間 9：30～12：45

※調理実演後試食あり、途中参加・退出可能

参加料：無料

**会場：大阪市立男女共同参画センター 西部館
クレオ大阪西 2F クラフト調理室**

〒554-0012 大阪市此花区西九条6-1-20

対象者：栄養教諭・学校栄養職員・保育園栄養士

参加方法：現地参加先着30名/オンライン参加

■和食給食講演会 (120分)

・講演：徳島の生産者と考える、未来の食のあり方

講師 徳島県農産物生産者

近年の野菜の価格高騰の背景にある気候変動や生産流通コストに対応する生産者の本音や裏側、未来を担うこどもたちに伝えたい徳島県の作物の育て方や想いについて、地元農家から学びます。

・調理実演：旬の徳島野菜を活かした栄養豊富な和食給食

講師 和食料理人「たけだ」 武田篤樹氏

徳島県小松島市出身。地元の有名日本料理店で10年、

北新地の高級割烹「纈纈」でも腕を磨き、2024年10月、釣鐘町に自店「たけだ」をオープン。

プロならではの技で学校給食における調理の幅を広げる和食給食献立を紹介します。

4/
土曜日 19

応募×切
4/18 金曜日
12:00



お申込みフォーム

応募×切 4/18 (金) 12:00

左のQRコードを読み取りください

主催：徳島県農産物消費拡大協議会 後援：公益財団法人大阪府学校給食会 運営：和食給食応援団

お問合せ先：和食給食応援団 (合同会社五穀豊穰)

E-MAIL) washoku-kyushoku@gokokuhoujou.jp FAX) 03-6893-6712

和食
給食
応援団