

生産量日本一のはだか麦を活用した 食物繊維不足を解決する和食給食調理講習会



日時：2020年8月20日(木) 14:00～16:45
会場：愛媛県学校給食会
主催：JA全農えひめ
運営：和食給食応援団

直接参加/インターネット配信によるオンライン参加 調理講習会（参加費無料）

愛媛県で33年連続生産量日本一を誇り、全国収穫量の35%を占める『はだか麦』は、糖質、カルシウムを多く含み、食物繊維は白米の約10倍と栄養価が高いと言われています。今回はそんな愛媛自慢の『はだか麦』と地元食材を用いた、子どもたちの笑顔をつくる和食給食調理講習会を行います。

当日は、愛媛県出身の「日本料理 澤田」澤田昌隆氏を講師にお招きし、自身の給食センターの経歴を活かした**大量調理時でも食材のおいしさを最大限に引き出すコツ、はだか麦の活用方法**をお伝えします。また、愛媛県内はだか麦生産者の方が「**地元で育て地元で食べるということ**」について地元の生産者からお話していただきます。専門家の知見を合わせて、地域と給食のつながりについて皆さんで考える貴重な機会です。是非ご参加ください！

今年度は新型コロナウイルスの流行に伴い、インターネット配信も準備し、オンラインでの参加も受け付けております。オンライン参加の場合はインターネット上の動画配信よりリアルタイムで講習会の様子をお届けします。調理実演も細部まで見えるよう最新のビデオを準備しておりますのでお気軽にご参加下さい。詳しい情報は随時連絡致します。

※今後の感染拡大状況により、すべてオンラインで実施する場合があります。ご了承ください。

和食給食応援団 参加料理人 澤田昌隆氏

名古屋で修行後、地元愛媛に戻り学校給食センターに勤める傍ら、独立準備。2012年に松山市内で和食料理店「日本料理 澤田」をオープン。「隠れ家」的存在で有名で、季節折々の地元食材をふんだんに使用し自然を尊重した料理は多くの人々を魅了。当日は大量調理経験を活かした調理法を提案する。

有限会社ジェイ・ウィングファーム 大森 陽平 氏

農業は食べ物の供給源であると同時に、日本人たる心の根幹に深く関わっている。ご先祖さまが守り育てたその環境を受け継ぎ、次世代へ。JWFの志を受け継ぐ若手のリーダー的存在。農業ってカッコイイと思わせる次世代型ファーマー。



JA全農えひめ

JA全農えひめは、米や麦などの農畜産物の生産・販売、営農における必需品の供給などの事業を通じ県内のJAと共に消費者に安全で安心・新鮮な農畜産物を届け、愛媛農業に貢献している。



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・保育園栄養士・調理員調理講習会・学校教育関係者
お申込み方法【8月12日（水） 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

