

料

理

教

室



地場産物を使った学校給食を作ってみよう！！

日時

令和7年8月23日（土）
9：30～13：30

会場

美作大学・美作大学短期大学部
6号館1階 調理・食品学実習室

対象

岡山県内の小中学校に通う
児童生徒と保護者

参加費

無料

家族で参加OK！
保護者の方のみの参加OK！

講師

美作大学 食物学科

講師

中山 真知子 先生

（なかやま まちこ）

管理栄養士・栄養教諭一種

<略歴>

- ・香川県公立学校 学校栄養職員
- ・岡山県公立学校 学校栄養職員
- ・岡山県公立学校 栄養教諭
- ・美作大学 講師（2022.4～）



申込

メールか電話でお申込みください。

- ① 参加者氏名 保護者・子（学年も）
- ② 連絡先（電話番号）
- ③ メールアドレス（お持ちの方）をお知らせください。

日程

9：30	10：00	10：40	12：20	13：20	13：30
開会行事	講話と調理説明	調理実習	会食 片付け	アサート 閉会	

主催 公益財団法人岡山県学校給食会
共催 美作大学・美作大学短期大学部
後援 岡山県教育委員会・津山市教育委員会
定員 32名 先着順とし、定員になり次第締め切ります。
持参物 エプロン・三角巾・マスク・筆記用具

子ども用上履き・飲み物（お茶など）

その他 後日、メール等で参加決定通知をお送りいたします。

1班4人程度で調理していただき、昼食に召し上がっていただきます。

アレルギー対応はできません。

小学生未満のお子様をお連れの場合、以下のことについてご了承ください。

・預かる場所、昼食のご用意はございません。

献立（予定）

もち麦ごはん

牛乳

さわらの梅ソースかけ

ジャンピーのツナ和え

そすり汁

お申込み・お問い合わせ

公益財団法人 岡山県学校給食会

〒702-8026 岡山市南区浦安本町 59-4

TEL：086-263-6465

FAX：086-264-7485

E-mail：syokuiku03@ogk.or.jp（応募専用）

QRコードを読み込んで

「⇒メール作成画面はこちら」

をクリック 

必要項目を入力し、本会へ送信
してください。



メール作成用
QRコード

個人情報とは調理講習会開催以外の目的では使用しません。

—令和7年度地場産物調理講習会—