

## 「米粉を使った学校給食セミナー」(平成28年度)

平成28年8月23日(火)岡山県学校給食会に於いて栄養教諭・学校栄養職員を対象とした米粉を使った学校給食セミナーを開催いたしました。

当日は東京他、遠方からの参加者を含む19名の参加でした。

料理研究家の今別府靖子先生を講師に米粉の特性、米粉調理のポイント、給食への活用例の講義の後「高野豆腐ときのこのグラタン」「米粉麻婆トマト」「ごぼうチップス入りサラダ」「米粉ポテトドーナツ」を調理し、会食をしていただきました。

終了時のアンケートでは「米粉の特性が理解できた」とか「米粉は衣やデザートにしか使用していなかったので使用の幅が広がりました」「10月の献立に取り入れたい」等のご感想をいただきました。



