

資料提供	
平成29年11月7日	
担当	体育保健課 萬
電話	0857(26)7527

## 平成29年度地場産物を活用した学校給食調理講習会の開催について

本講習は、学校給食における地場産物の活用促進や郷土料理の伝承等を目的として、献立作成を行う栄養教諭等を対象に実施しています。今年度は、衛生的で肉質のよい「とっとりジビエ」の調理方法について周知するため、下記のとおり講習会を開催します。

### 記

- 1 日時 平成29年11月17日(金) 午後1時から午後4時30分まで
- 2 会場 琴浦町生涯学習センター まなびタウンとうはく
- 3 主催 公益財団法人鳥取県学校給食会(鳥取県委託学校における食育推進事業)
- 4 後援 鳥取県教育委員会、鳥取県学校栄養士協議会
- 5 協力 いなばのジビエ推進協議会
- 6 参加者 栄養教諭、学校栄養職員、学校栄養主任
- 7 内容
  - (1) 講義「鳥取県におけるジビエについての取組」
    - 〈講師〉生活環境部くらしの安心局くらしの安心推進課食の安全担当  
いなばのジビエ推進協議会ジビエコーディネーター 米村 晴己 氏
  - (2) 師範調理、調理実習「ジビエ肉(鹿肉)を使った調理」
    - 〈講師〉大山ロイヤルホテル 洋食料理長 井上 一文 氏  
ANAクラウンプラザホテル米子  
洋食調理部洋食調理課課長代理 岩西 博 氏
    - 〈実習〉シカ肉のミートソース、シカジンジャー  
鹿肉のひき肉入りスパニッシュオムレツ、鹿肉ソテーグランヴェール風