

2013年度活動記録

神戸市特定給食技術研修会

【日時】 平成26年3月19日(水)
第1部:11時～12時半 第2部:14時～15時半

【場所】 兵庫県民会館11F パルテホール

第1部 講演「食中毒・感染症予防について」
講師 サラヤ株式会社 神戸営業部 食品衛生サポート部
食品衛生インストラクター 川村 有希 氏

【内容】 第2部 講演「豊かな人生を送るために食事力をどう磨くか？」
～給食における栄養管理の必要性～
講師 ヘルスプランニング・ムナカタ主宰
管理栄養士 宗像 伸子 氏

【対象】 管理栄養士・栄養士・調理師・調理従事者・給食管理者・その他

【人員】 第1部:196名 第2部:227名

まんぞくクッキング

テーマ	開催日時	お献立
2014オリンピックはロシア♪ ロシア料理でクリスマス	12月4日(水) 18:30-20:45	ロシア風前菜,ボルシチ,簡単ピロシキ,サラダ,ヨーグルト入りレアチーズケーキ
簡単美味しく♪ アレンジも♪おうちで焼き豚	10月2日(水) 18:30-20:45	中華なべで作るかんたん焼き豚(ミニチャーシュー丼,生春巻き,焼き豚サラダ),もずくスープ,フルーツタルト
夏はやっぱりスパイシー♪ アジアの食卓から	8月6日(火) 18:30-20:45	ほうれん草のグリーンカレー,たことフルーツのヤム(タイの春雨サラダ),鶏肉のサテ風,ゆで野菜の茶衣和え,タピオカ入りすいかジュース
季節の変化を和食で味わう♪ 初夏のごちそう	6月5日(水) 18:30-20:45	かつおの香味まぶし,お手軽鯛めし,しめ玉子のお吸い物,白酢和え,とうがんとトマトの炊き合わせ,甘夏ケーキ
コシが決め手の 手打ちうどん!	4月3日(水) 18:30-20:45	ぶっかけきつねうどん,鶏ささみとじゃがいものみの揚げ,はまぐり茶碗蒸し,春野菜の酢味噌和え,和風抹茶ミニクレープ
万国共通おいしい スローフード☆ 豆な食卓&てづくり豆腐	2月6日(水) 18:30-20:45	手作りすいすい豆腐,ミックス豆のミートローフ,スパイシーなビーンズカレー,スペイン風タコと豆のサラダアンチョビドレッシング,ココナッツ風味の緑豆しるこ

まんぞくクッキング アンコール

テーマ	開催日時	お献立
今年はお茶で中華おせち!	11月5日(火) 10:00-13:00	オードブル(フライパンで作る焼き豚,茶巾・きゅうりの共あえ),花咲き二色しゅうまい,簡単大根もち,中華粥,貝柱のスープ,杏仁豆腐桂花陳酒の香り
きのこでヘルシーイタリアン!	9月11日(水) 10:00-13:00	森の幸スパゲティ,帆立とエリンギのチーズグラタン,こんにゃくピリ辛サラダ,さつまいもプリン
スパイスで元気に♪ 野菜たっぷり夏カレー!	7月10日(水) 10:00-13:00	夏野菜と豆のカレー,手作りナン,タンドリーチキン・サラダ,マンゴーとヨーグルトのデザート
おもてなしに♪お魚づくし!	5月8日(水) 10:00-13:00	鯛めし,黄金蒸しの煮物椀,いわしのロール巻き,緑酢和え,グレープフルーツかん
おうちで簡単!手作りピザ	3月13日(水) 10:00-13:00	ブロッコリーとカリフラワーの前菜,ピッツア2種,春のミネストローネスープ,イタリアンサラダ,イチゴのパンナコッタ
今年は少し洋風に♪ 節分レシピ	1月23日(水) 10:00-13:00	細巻きで藤寿司,イワシのソテーハーブソース,季節の温野菜サラダ,白菜スープ,チョコレートケーキ

企業協賛

テーマ	開催日時	お献立	協賛企業
豆とヨーグルトの力で 美腸習慣クッキング	9月26日(木) 10:00-14:00	たっぷりきのこのホワイトビーフストロガノフ,帆立のカルパッチョとろろ昆布風味,おまめさんとひき肉のレタス包み,カスピ海ヨーグルトのヘルシーサラダ,黒豆モンブラン	フジッコ株式会社
野菜をおいしくシーチキン	6月15日(土) 10:00-14:00	炊き込みご飯,野菜たっぷりシーチキン餃子,シーチキンとトマトのかつくりサラダ,人参しりしりシーチキン,あずきみかんミルクゼリー	はごろもフーズ株式会社
ぷるっと☆ つやっと寒天クッキング	4月27日(土) 10:00-14:00	和風れんこんハンバーグ,キャベツとベーコンのコンソメスープ,きのこの和え物,グリーンサラダ和風ゆずジュレドレッシング,ストロベリー杏仁	伊那食品工業株式会社