

平成27年度 学校給食調理技術講習会開催要項

1 趣 旨

学校給食の食事内容を魅力的で豊かなものにするとともに、鹿児島県産食材の活用を推進するため、調理技術等についての講習を行い、学校給食関係者の技術の向上と学校給食の改善充実に資する。

2 主 催

公益財団法人鹿児島県学校給食会

3 共 催

鹿児島県教育委員会

4 期日・会場

期　　日	会　　場
平成27年11月13日（金）	公益財団法人鹿児島県学校給食会 調理室 姶良市脇元1066-1 TEL 0995-67-3611 Fax 0995-67-3615

5 受講対象者

- (1) 国・公立の小・中・高等学校及び特別支援学校並びに学校給食共同調理場等に勤務する栄養教諭及び調理員
- (2) 市町村教育委員会に勤務する栄養士

6 受講定員 48名

7 調理実習及び講話 演　　題 『 未定 』

講　　師 日本料理 「つきぢ田村」 三代目 田村 隆 氏
【東京築地の名門料亭「つきぢ田村」の調理場で腕をふるう一方、NHKの料理番組や料理学校の講師等で活躍中。料理本の出版多数】

8 日程及び内容

9：00～ 9：30	受　　付
9：30～ 9：45	開会行事 ・開会のあいさつ　・日程説明
9：45～10：00	移動・更衣
10：00～11：30	デモンストレーション
11：30～13：30	調理実習及び試食
13：30～14：30	後片付け（休憩）
14：30～15：30	講　　話
15：30～15：40	閉会行事 ・閉会のあいさつ

9 経　費

実習に要する材料費は、本会で負担する。

10 その他

参加者は、実習のできる服装（白衣・三角巾等）を準備する。

つきぢ田村

田 村 隆 (たむらたかし) 氏



昭和 32(1957)年 11 月 30 日、「つきぢ田村」の長男として誕生。昭和 55 年、玉川大学文学部英米文学科を卒業後、大阪の名門料亭「高麗橋吉兆」に入門。3 年間の修業の後、築地 2 丁目の「つきぢ田村」本店へ。

料理業界での功績を称えられ、東京都優良調理師と知事賞、食文化賞銀賞などを受賞。2005 年には東京マイスターに認定。2010 年には現代の名工として厚生労働大臣賞を受賞。2015 年には日本食普及の親善大使を農林水産省より拝命。

初代の祖父・平治、二代目・暉昭から受け継いだ伝統を守り続けると同時に、常に新しい感覚を積極的に採り入れている。また、一般に向けた日本の食の伝承や次世代を担う子どもたちへの食育など料理業界への貢献に力を注いでいる。

NHK の「きょうの料理」にレギュラーとして出演中のほか、他の媒体でも活躍中。

服部栄養専門学校、東京調理師専門学校他多数
講師。大分 別府大学 客員教授
(社)日本料理研究会 師範・理事

【著書】

「エッセイ「隠し包丁」」(白水社)
「田村隆の和食入門」(NHK 出版)
「つきぢ田村の使いきり和食」(講談社)

