

平成27年度 学校給食に関する夏期講座の開催要項

- 1 趣 旨 学校給食の充実と食育の推進を目的として、夏期休業中に学校給食関係者が気軽に参加できる研修講座を開講し、学校給食関係者の研鑽の場とする。
- 2 主 催 公益財団法人 鹿児島県学校給食会
- 3 後 援 鹿児島県教育委員会
- 4 研修会場 公益財団法人 鹿児島県学校給食会（研修会議室 調理室 検査室）
（始良市脇元1066-1 TEL 0995-67-3611）
- 5 対象者 栄養教諭 学校栄養職員 養護教諭

6 研修講座の日程

番号	講座名	内 容	実施日時	対 象 者 募集人員	講 師
1	魅力ある献立作成講座 （アレルギー対応の取り組み）	・アレルギー対応食として活用できる物資の研究	8月4日(火) (9:00~12:00)	栄養教諭 栄養職員 30人	栄養教諭等 本会職員
2	「食に関する指導」をすすめるための教材作り講座	・食に関する指導をすすめる上で活用できる教材を作る。	8月4日(火) (13:00~16:00)	栄養教諭 栄養職員 30人	栄養教諭等
3	学校給食の衛生検査の基本	・手洗い指導のための検査 ・食育指導のための検査等	8月5日(水) (9:30~16:00)	栄養教諭 栄養職員 養護教諭 15人	検査室職員 (本会)
4	スチコンを使った料理の研究講座	・スチームコンベクションを活用して献立の幅を広げるための研究(焼物、蒸物、煮物、和物)	8月6日(木) (9:30~16:00)	栄養教諭 栄養職員 20人	外部講師
5	学校給食パン作り講座	・給食パンについてパン焼き実技(基本、パン、ナン、ピザ等)	8月10日(月) (9:30~16:00)	栄養教諭 栄養職員 15人	外部講師

- 7 募集方法 各市町村教育委員会等を通じて、開催案内を関係所属長へ依頼する。
(本会が発行する物資紹介にも開催案内を掲載する。)
- 8 経 費 講座に要する経費については、本会で負担する。
(旅費については、本人負担とする。)
- 9 その他 昼食は、本会物資の試食等をお願いします。

平成27年度 「学校給食に関する夏期講座」のご案内

公益財団法人 鹿児島県学校給食会

学校給食関係者が、夏期休業中に研修を行う場として、実技を中心とした講座を準備しました。
研鑽の場として、気軽に御活用ください。

- ◎ 申込方法 ・下記申込書(様式)により、「ファックス」「Eメール」「郵便」で申し込んでください。
「ファックス」 0995-67-3615 「Eメール」 kyushoku@kagoshima-sl.jp
「郵便」 〒899-5651 始良市脇元 1066-1 鹿児島県学校給食会 業務課 宛
- ◎ 申込期限 平成27年7月10日(金)
- ◎ 費用 講座に必要な費用は、本会で負担します。(本会までの旅費は各自負担)
- ◎ 後援 鹿児島県教育委員会

◎ 講座名・内容等

番号	講座名	内容	実施日時	対象者	備考
1	魅力ある献立作成講座 (アレルギー対応食の取り組み)	・アレルギー対応食として活用できる物資についての研究	8月4日(火) (9:00~12:00)	栄養教諭 栄養職員 30人	白衣・三角巾・帽子等調理のできる服装
2	「食に関する指導」をすすめるための教材作り講座	・食に関する指導をすすめる上で活用できる教材を作る。	8月4日(火) (13:00~16:00)	栄養教諭等 30人	・牛乳1ℓ空パック3個はさみ、(布・紙)持参
3	学校給食の衛生検査の基本	・手洗い指導のための検査 ・食育指導のための検査	8月5日(水) (9:30~16:00)	栄養教諭 栄養職員 養護教諭 15人	食器具(しゃもじ、椀皿等) 白衣、デジカメ等を持参する。
4	スチコンを使った料理の研究講座	・スチームコンベクションを活用して献立の幅を広げるための研究(焼物、蒸物、煮物、和物等)	8月6日(木) (9:30~16:00)	栄養教諭 栄養職員 20人	白衣・三角巾・帽子等調理のできる服装
5	学校給食パン作り講座	・給食パンについて ・パン焼き実技 (基本パン、ナン、ピザ等)	8月10日(月) (9:30~16:00)	栄養教諭 栄養職員 15人	白衣・三角巾・帽子等調理のできる服装

----- 切 取 線 -----

鹿児島県学校給食会 業務課 宛

「学校給食に関する夏期講座」申込書

平成27年 月 日

氏名		職名	
所属名		センター名	
所属住所			
所属電話番号			
講座名			

