

和食料理人出前講座

食育授業や児童会・生徒会のイベント、またPTA親子料理教室などにプロの料理人が出向き、和食を通じた「食育」を行います！

上：出前講座の授業風景
下：この日のメニュー
（大豆ご飯、すまし汁、
茶碗蒸し、小無の蟹餡か
け、蕪の葉とだし昆布の
妙めもの）

講座の内容は…

- ・ だしの基本や取り方
 - ・ 和食の基本とマナー
 - ・ 地場産物を活用した和食の献立
 - ・ 地域の伝統料理
- など、ご相談に応じます

※本講座は「食育」を目的としていますので、「料理教室」としての利用はご遠慮ください。



講師 小林公雄 氏 紹介

- ・ 平成28年3月まで公立学校共済組合長野支部が運営する〔ホテル信濃路〕の料理長を務め、平成28年度『信州の名工』として長野県知事より表彰される。
- ・ 現在は宿泊施設アドバイザーとして〔ホテル信濃路〕及び〔みやま荘〕において後進の指導にあたる。

出前講座を申し込むには…

- ① 派遣を希望する2ヶ月前までに、公立学校共済組合長野支部へメール又は電話で連絡し日程調整する。
※連絡先 Email hokenko@pref.nagano.lg.jp 電話 026-235-7446
- ② 派遣日が決まったら、「出前講座申込書」を公立学校共済組合長野支部へ提出する。
※申込書は公立学校共済組合長野支部HPからダウンロードできます。

※ 講座の内容については、派遣日決定後に、講師と直接相談してください。

※ 講師は一人で伺います。講座の内容によっては、講座当日、学級担任や教科担任、栄養教諭や栄養士のご協力をお願いします。

※ 講師に係る謝金及び旅費は必要はありません。

※ 食材や調味料、調理器具等については、講師と相談のうえ、派遣を要請する学校等で費用負担のうえご用意ください。

連絡先

長野県教育委員会事務局保健厚生課 総務・学校給食係
公立学校共済組合長野支部 厚生係

TEL 026-235-7470 (直通)
TEL 026-235-7446 (直通)