

主催：新潟県
後援：東京都

令和 8 年度 栄養教諭等学校給食従事者向け 米粉セミナー開催！

調理員さん
も
大歓迎😊

米粉について
楽しく美味し
く学べます！



次代を担う子どもたちがおいしい米粉料理を食べ、米粉に親しんでもらうため、
栄養教諭・学校栄養職員向けに米粉の魅力や特徴を知るためのセミナーを開催します。
セミナーでは、新潟県が**米粉の需要拡大を推進する社会的背景や意義、現状を説明**した後、
実際に米粉料理を調理・試食します。

実習内容

新潟県産米粉を使用しながら、調理方法や味、食感など米粉の特長を知ることができる「実践的」な調理実習となっています。大量調理時の際のアドバイスや、児童・生徒に人気のある米粉料理の紹介など、今後、給食や調理実習などで米粉を取り入れる際のヒントが詰まった内容です。

令和 7 年度
実施の様子



日時・会場

- ①令和 8 年 8 月 27 日（木）13：30～16：00（13:00受付開始）
- ②令和 8 年 8 月 28 日（金）10：30～13：00（10:00受付開始）
- ※両日同じ内容で実施しますので、いずれかの日を選択ください。

会場：公益財団法人東京都学校給食会館（東京都文京区本駒込 5 丁目 66 番 2 号）
1 階調理実習室
※JR 山手線 駒込駅下車 徒歩 10 分・東京メトロ 南北線 駒込駅下車 徒歩 10 分

当日の流れ

	①8/27（木）	②8/28（金）	内容
開会	13:30	10:30	各日開会の30分前より受付開始
座学	13:35～14:00	10:35～11:00	米粉の需要拡大について説明：新潟県食品・流通課
実習	14:10～15:30	11:10～12:30	調理実習（4品程度） 講師：小林直子氏（新潟調理師専門学校 集団調理講師※給食用特殊料理専門調理師）
閉会	～16:00	～13:00	※閉会前に質疑応答を受付し、後片付け後閉会し撤収します

募集人数

各日先着 2 5 名様（募集人数に達し次第、募集終了） **参加無料**

申込方法

右図 QRコード、または県ホームページから申込をお願い致します。
フォームにアクセスし、必要事項を入力のうえ、お申込ください。
申込期限：8月18日（火）※募集人数に達し次第、募集終了



満員御礼（両日）
おかげさまで本イベントは満員御礼となりました。

↑ 8/27（木）
開催申込
↑ 8/28（金）
開催申込

※開催日ごとに読み込んでいただく QRが異なります。ご注意ください。

新潟県HP
はコチラ