

2024のテーマ

和食を語れる子どもに育てよう

日本中の子どもたちが伝統的文化である和食に誇りを持ち、世界の友人にその文化を語れる社会をつくりたい。
そんな想いをもつ和食料理人が集まり結成した和食給食応援団は、これまで全国各地でセミナーや調理実演会を実施してきました。
オンライン開催中心のコロナ禍を経て、いま再び和食料理人の知恵と技術を対面で学びたいという声が数多く寄せられるようになりました。
そこで令和6年度を和食給食応援団再始動の年とし、より多くの地域で対面形式でのセミナーや調理実演会を行います。

令和6年度 栄養教諭・学校栄養職員向け
セミナー・調理実演会

募集のご案内



未来を つくる仕事 学校給食

和食給食
応援団



料理人の知恵と技術を給食現場へ

和食給食の調理実演



和食料理人による調理実演を通して、食材の生かし方や和食技術の基本を実践的に学びます

参加者からの声

主菜・副菜・汁物と、様々な献立を実演していただきました。だし汁の取り方では、厚削りと薄削りの特徴や煮出し方の違いなど、料理人さんから直接教えていただけてとても勉強になりました。

食材の切り方次第で、食感や風味、視覚、そして食欲にも大きな差が生まれることを学びました。また、香りが立ちやすい調理方法なども教えていただき、給食での調理方法を考える上で大変参考になりました。

おいしさを引き出すテクニックは料理人さんならではの発想で、自校でもすぐに取り入れたい内容でした。生産者のお話を聞くこともでき、野菜づくりにおいて様々な工夫がなされていることを知り感動しました。



五感を育む食体験を

児童・生徒向け食育授業



和食料理人が子どもたちの目の前で出汁を引いたり魚をさばいたりしながら、和食のすばらしさを伝えます



食材の知識を深め食育に活かす

生産者セミナー



生産者の講演を通して作り手の想いを知るとともに、実践的な食育活動の事例共有からその方法を学びます。オンライン配信も可能です

教育委員会主催の研修や勉強会などにご活用ください。費用なしでも実施できます。まずはお気軽にお問い合わせください。

お申し込みは専用サイトから



<https://forms.gle/YA4sCBGnr1Fo2S2g7>

お問い合わせ：和食給食応援団事務局 FAX: 03-6893-6712

メールでのお申し込み方法

メールでお申し込みの際は、件名を「R6年度和食給食応援団申込み」とし、以下の必要事項を記載の上送信をお願い致します。
氏名・所属先・連絡先・希望の実施内容・参加予定人数・実施地域または実施校における米飯給食回数および和食給食回数

✉ washoku-kyushoku@gokokuhoujou.jp



LINE公式アカウントはじめました!

@washoku-kyushoku

友だち追加でセミナー情報や最新情報をお届け!

二次元コードを読み込み「追加」ボタンを押してください。

