

乳幼児食研修会

共有しませんか？

安全

快適

調理

献立

スチームコンベクションオーブン調理研修会

管理栄養士・栄養士・調理師等対象

新調理システム体験会

この研修会では、保育園等の給食調理で大活躍しているスチームコンベクションオーブンの「材料の下処理～モード操作～加熱～仕上がり」調理と快適性をじっくりと体験します。最後に出来上がったお料理の試食をして頂き、情報交換や質問にお答えする研修会です。

西澤委員「元兵庫栄養調理製菓専門学校講師」(左)・西岡委員(中央)・長谷委員(右) 3名がサポート！委員は保育園の給食業務経験15年以上の現役栄養士さんです。日常業務の疑問など気軽にご相談できます。

(第3回)

10月15日(日曜日)

10:30～13:30



(第4回)

11月26日(日曜日)

10:30～13:30

お米を炊いて、ふっくらふんわり！

3つのモード機能を使って献立4品を体験します。

(機能)・スチーム・コンビオープン・ホットエア



チキンライス(イメージ写真)

- ご飯を炊いて、色鮮やかチキンライス
- ふんわり鮭のマーマレード焼き
- キャベツとキノコの和え物
- やわらか植物性ウインナーパン

定員15名

3,500円

◆場所 株式会社フジマック 大阪営業部「クッキングラボ」
大阪府吹田市垂水町1-41-2 (06-6338-0710)



- 地下鉄御堂筋線 江坂駅より
①番出口徒歩14分
- 阪急電鉄千里線 豊津駅より
徒歩11分

当日の連絡先 (田畑)080-9579-0854

簡単調理、サクッとやわらかさ実感！

3つのモード機能を使って献立4品を体験します。

(機能)・スチーム・コンビオープン・ホットエア



根菜の炒め煮(イメージ写真)

- 栄養満点、具たくさん根菜の炒め煮
- サクッとやわらか魚の竜田揚げ
- 秋の味覚、サツマイモのサラダ
- 栄養いっぱい青菜のスコーン

定員12名

3,000円

◆場所 認定こども園 大久保保育園
兵庫県明石市大久保町大窪1865-7 (078-936-1471)

- JR山陽本線 大久保駅より
①徒歩11分
②神姫バス5分
山の下車留所下車
- 山ノ下停留所



当日の入口は裏手になります。

◆定員 <<先着順>> 10月(15名) 11月(12名)

◆対象者 保育園等の給食業務従事者及び従事経験者

◆参加費 10月¥3,500- 11月¥3,000- (材料費含む)

◆持参するもの エプロン、三角巾、マスク、手拭きタオル、筆記用具など

《共催》・株式会社フジマック 大阪営業部 ・認定こども園 大久保保育園

《協賛》・大塚食品株式会社 大阪支店 ・ヒガシマル醤油株式会社 大阪支店

◇ 参加申し込み ◇

お電話又はホームページのお問い合わせよりお申し込み下さい。

※お問合せより申し込みの場合は返信メール受信で受付完了となります。

◇氏名・勤務先・参加希望日・連絡先(当日可能)をお伝えください。

参加費(材料費等含む)は当日受付にてお支払い下さい。

TEL: 0798-81-5616 乳幼児食研修会 担当:田畑

受付時間:月曜日～金曜日 9:00～16:30

<<主催>>

一般社団法人 兵庫栄養振興会

〒662-0911

西宮市池田町9-7-215

フレンテ西宮西館2F

Tel.0798-81-5616



(ホームページ)