

学校給食向けジビエ調理研修会 開催要項

- 1 目的 県では県産ジビエの利活用を推進しており、今後、学校給食への利用拡大も期待される。
このため学校給食で安全・安心でおいしい県産ジビエ（イノシシ肉）を提供するために、栄養教諭・学校栄養士を対象とした調理技術研修を実施する。
- 2 日時 平成28年11月21日（月）
14:00～17:00
- 3 場所 アオッサ 調理実習室
- 4 主催 福井県福井農林総合事務所
- 5 共催 福井地区広域鳥獣害対策協議会
- 6 内容
 - (1) 開会 14:00～14:05
 - (2) 県のジビエの利活用に向けての取組みと福井県獣肉の衛生管理および品質確保に関するガイドラインについて 14:05～14:15
 - (3) イノシシ肉の処理・調理方法 14:15～16:15
(講師:司厨士協会福井県本部 ユアーズホテル総料理長 柴山 洋規)
※下処理、調理の実演(2品)
 - (4) イノシシ料理の試食および意見交換 16:15～17:00
- 7 対象者 福井市、永平寺町の栄養教諭、学校栄養士、関係課職員 約30名