

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！



©やなせたかし

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

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

令和8年8月6日（木）9：30～13：00（9:15受付開始）
学校法人新潟調理師専門学校（新潟市中央区東幸町8-8）
※無料駐車場がございますので、お気軽にお越しいただけます。

当日の流れ

開会	9:30	※9:15受付開始
座学	9:35~10:00	米粉の需要拡大について（新潟県職員より）
実習	10:10~12:30	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	~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

先着30名様（募集人数に達し次第、募集を終了させていただきます。） **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：7月31日（金）
※募集人数に達し次第、募集終了



申込ページ
はコチラ



県HP
はコチラ

【お問い合わせ先】

新潟県 農林水産部 食品・流通課 販売戦略班（食品産業担当） 今泉（いまいずみ）
TEL 025-280-5963 メール ngt060040@pref.niigata.lg.jp