

令和元年度調理師研修会

調理師の皆様には、食のプロとして、食品の安全や健康に配慮した食事の提供など多くの期待が寄せられています。群馬県では、調理師としての資質の維持・向上を図るため、次のとおり研修会を開催します。調理師の皆様のご参加をお待ちしております。

日程・内容

調理デモンストレーションは、イタリア料理と日本料理です。

希望する1日を選択してください。

受付 9:00～

日程 9:30～10:15 講義 「食品衛生の最新情報」と「健康情報」

10:15～12:00 調理デモンストレーション・試食 ※調理実習はありません。

講師 食品衛生監視員・管理栄養士・専門調理師



第1回

令和2年 **1月25日(土)**

国産小麦からの展開 ～イタリア料理～

群馬調理師専門学校
イタリア料理主任
専門調理師 廣瀬 武 先生

メニュー

- ①バーニャカウダ
- ②鶏レバーのペーストと
ピアディーナ
- ③テストローリ
～ジェノバペースト和え～
- ④ボネ

第2回

令和2年 **2月1日(土)**

群馬県の食文化と食材を 活かした日本料理

群馬調理師専門学校
日本料理主任
専門調理師 恩田 雅弘 先生

メニュー

- ①おつきりこみ
- ②鶏つくねの南蛮漬け
- ③白身魚のかぶら蒸し
- ④大和饅頭

- ◆ 会場 **群馬調理師専門学校**（前橋市小屋原町1145-1）
- ◆ 定員 **各80名**（応募者多数の場合は、受講日の希望等に添えないことがあります。受講の可否は応募者全員にお知らせします。）
- ◆ 参加費 **無料**
- ◆ 申込期間 **令和元年11月18日(月)～12月20日(金) 必着**
- ◆ 申込方法 裏面をご覧ください。

主催：群馬県健康福祉部食品・生活衛生課