

その食材なぜ選ぶ？ 国産・外国産の違いと減塩調理

～やってみたかったけど、自分ではなかなかできなかったあの比較 調理実習・レシピ交換～

・日 時 **2026年10月12日(月・祝)13:30～16:30**

・場 所

新宿区立牛込筆筈地域センター4F 調理室「トマト」

* 場所は予定です。変更がありましたら別途お知らせします

○都営地下鉄大江戸線 牛込神楽坂駅 A1出口 徒歩0分

○営団地下鉄東西線 神楽坂駅 2番出口 徒歩10分

○都バス:「橋63」 小滝橋車庫前⇄新橋駅 牛込北町 下車

・対 象 栄養教諭・学校栄養職員

・内 容 減塩メニューの調理実習

(香味野菜や香辛料、だしを効かせた料理)

国内産食材や輸入食材を用いた料理(実験)

献立についてのお悩み相談情報交換

・持 ち 物 エプロン 三角巾 材料費300円

情報交換用「減塩を工夫した料理」(栄養価含め出力)

★申込み 一次集約 9月30日(水) 二次集約 10月8日(木)

減塩を工夫した
おすすめレシピが
ありましたら
当日20部お持ち
いただき、参加者に
ご紹介ください。



参加申込み

都教組 [TEL:03-3230-3891](tel:03-3230-3891) FAX:03-3262-9705

参加申込みはFAXまたはGoogleフォームで送信してください。

但し、私的利用のため学校のFAXは使用しないでください。

参加申し込み欄	組合員 or 未加入者 (どちらかに○)
氏名	
所属	
連絡先 (E-mail または電話番号)	