

調理師会通信

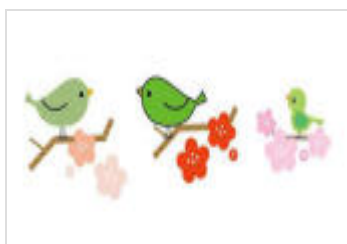
長野支部 第 28 号

平成 27 年 4 月発行

事務局：長野市中御所岡田 98-1

長野保健福祉事務所内

TEL・Fax：026-264-6584



《平成 27 年度長野支部通常総会のお知らせ》

日 時 平成 27 年 5 月 25 日（月）

総 会 午後 3 時～

懇親会 午後 4 時～
（懇親会費 3,000 円）

場 所 ホテル信濃路
長野市中御所岡田 131-4 TEL 026-226-5212

出 欠 同封ハガキを 5 月 15 日（金）必着で返信をお願いします

懇親会に参加いただける方は当日受付で会費をお支払
下さい。



長野県は4月1日付の人事異動で次の方がご栄転になりました。

“在任中は大変お世話になりありがとうございました転任先でのご活躍をご祈念申し上げます。”

梅沢 光男 課長 佐久保健福祉事務所 食品衛生課へ

★後任に次の方が着任されます。よろしくお願いします。

松本食肉衛生検査所から 大澤 陽一 課長

長野支部を宜しくお願いします！

《第53回(一社)長野県調理師会料理コンクール飯伊大会》

去る10月22日(水)飯田産業センターに於いて第53回料理コンクールが飯伊支部主管で開催され、8部門に計240点余りが出品されました。

特別部門には長野調理製菓専門学校生の「秋のお弁当」が140点余り出品され、会場には多くの生徒が見学にきていました。



採点基準は1. 郷土色豊かにして趣きのあるもの。

2. 普及性のあるもの

3. 技術にすぐれているもの

4. 季節感豊かにして、食欲をそそるもの

以上の4点を基準に審査され、各部門に知事賞などの受賞者を決定し、表彰されました。

《北信ブロック会議開催》

去る 11 月 12 日 (水) 当支部理事の田幸氏の割烹 能登忠 (須坂市) に於いて北信ブロック会議が開催されました。

今年度は長野支部主管で長野保健福祉事務所 食品・生活衛生課の梅沢課長、県調理師会会長 湯本会長が参加され、次の議題を協議しました。

- 課題
- 1、料理コンクール飯伊大会について (反省等)
 - 2、しなの食大学について
 - 3、初任者セミナーについて
 - 4、従事者届のあり方について



《初任者セミナー》

去る 11 月 7 日 (金) 長野保健福祉事務所において、26 年度調理師免許を取得された方を対象にセミナーを開催し、長野保健所 食品・生活衛生課の宮川係長からの講習を受け、その後調理講習を行いました。今年は 15 名の多くの方が参加され、みなさん熱心に講習に取り組まれていました。



- 《実習内容》
- ❖ 味噌を使って「鯉の味噌焼き」
 - ❖ 万能合わせ味噌をベースにして「朴葉味噌」

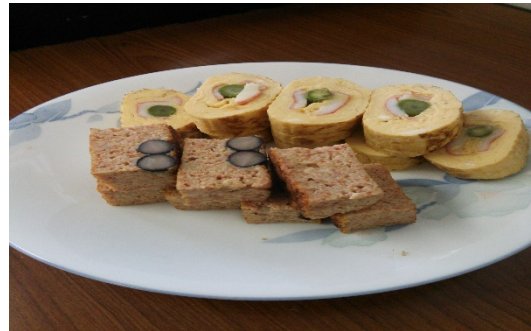
《第3回 しなの食大学》

去る12月8日（月）平成26年度第3回しなの食大学が開催されました。

テーマ 【変わりおせち料理】

講師 大谷講師・吉池講師

メニュー	✿ 蛸入り蓮根の唐揚げ	大谷講師
	✿ 蓮根饅頭	大谷講師
	✿ 小袖出し巻き	吉池講師
	✿ 石垣厚焼き	吉池講師



（蛸入り蓮根の唐揚げ）

受講生からの感想！

★蓮根饅頭は難しそうなイメージだったが、作ってみると意外と簡単だったので、ぜひお正月のおもてなし料理に取り入れたい！
★おせちの伊達巻に飽きてきたところなので教えていただいた厚焼き玉子を作ってみようと思う。甘くて、見た目も綺麗。

《第4回 しなの食大学》

去る、3月9日（月）に第4回しなの食大学が開催されました。

テーマ 【ひなまつり～巻き物寿司】

講師 豊田講師

メニュー ✿ おだいりさま巻寿司 ✿ おひなさま巻き寿司



※受講生の作品♪みなさんとても上手ですね★

受講生からの感想！

★孫の初節句に作ってあげたい。★酢飯美味しく作るコツを教えてほしい。
（酢・砂糖・塩の割合など・・・）★崩れない様にしっかりと巻こうとしていたが、きつく巻いてしまうことが美味しさが抜けてしまうということを知って驚きました。

27年度のしなの食大学日程が決まりました！！

期日	内 容	講師
6/18（木）	★デザート （後日発表）	ラパンエレガント
9/17（木）	★ふわとろオムレツ ステーキ	山岸指導員
11/12（木）	★リクエスト！から 新そば打ち体験	若月指導員
3/（未定）	★リクエスト！から 和食のマナーを学ぶ 「しげの家」にて	吉池指導員

問い合わせ先 ☎264-6584 長野支部

受講料 一般 12,000 円 会員 11,000 円 ※欠席の場合は代理出席可能
定員になり次第締め切ります！ご希望の方はお早目に連絡ください。

《八幡公民館料理教室開催！！》

26年度は千曲市にある八幡公民館料理教室で5月～3月（計11回）の料理教室が行われました。

調理師会の技能指導員、長野支部会員の方を講師に迎え、中華・洋食・和食と内容盛りだくさんの講習が大好評となり、今年度も引き続き料理教室の依頼がありました。（申込みの日には列を作って並び、数時間で締切る程の人気の様です！）

一部を紹介★



金丸講師による洋食講習

毎回たくさんの野菜を使い、金丸講師の楽しいお喋りに毎回笑い声が絶えない講習でした。



らーめんこいの小井土講師による中華講習

夏に家庭でも好評なプロが教える「棒棒鶏サラダ★」ゴマだれが絶品

信濃町公民館からも5月・2月に依頼があり、メンズカレッジでは山岸講師による男の料理教室（洋食）、レディースカレッジでは同じく山岸講師による洋風チラシ寿司講習が行われこちらも好評でした★

フェイスブックはじめました♪



「調理師会長長野支部」で検索下さい。長野支部の事！

・料理教室・理事会・コンクール等々 アップしていきたくてマズ★
フェイスブック利用中の方、そうでない方にも公開できるようにします。
携帯電話からも見られますよ！

27 年度行事予定

5 月 27 日（水）（一社）長野県調理師会総会

会 場 ホテル信濃路

6 月 17 日（水）青年部体育祭（飯伊支部主管）

7 月 7・8・9 日（火・水・木）調理師試験願書受付

会 場 長野保健福祉事務所 地階 102. 103

8 月 18・19 日（火・水）調理師試験準備講習会

会 場 長野保健福祉事務所 地階 102. 103

9 月 8 日（火）平成 27 年度 調理師・製菓衛生士試験

会 場 長野保健福祉事務所 3F

10 月 14 日（水）フグ事前講習会

会 場 松本合同庁舎

10 月 28 日（水）第 54 回料理コンクール松本広域大会

協賛会員広告欄



<http://www.stcousair.co.jp>

I am the vine, you are the branches. John 15:5



CH A P E L



G A R D E N T E R R A C E



R E S T A U R A N T

株式会社 サンクゼール

〒389-1201 長野県上水内郡飯綱町芋川1260
Tel.026-253-7002 Fax.026-253-6877

展示情報と5月の特別企画のご案内

【展示情報】

今年は、善光寺の御開帳に合わせ、初めて
「田中本家のおひな様展」を6月1日まで開催いたします！

※会期中は無休で営業します。

【5月の特別企画】

《通常非公開の客殿公開》

公開日：5月2日（土）～6日（水）連休中。9日（土）・10日（日）、
16日（土）・17日（日）、23日（土）・24日（日）、
30日（土）・31日（日）

時 間：10時～15時30分

見学科：大人 1000 円（完全説明付） 1日限定 100名様

豪商の館 田中本家博物館

TEL 026-248-8008

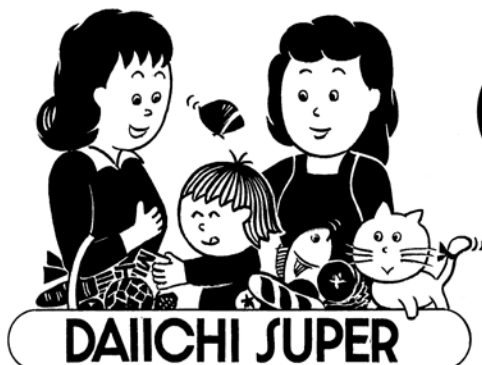
株式会社 信州牛伴

戸倉上山田温泉

みやかわ

〒389-0821 長野県千曲市上山田温泉2丁目 29-19
TEL.026-275-1028 FAX.026-276-6581

生鮮食品は
お任せください



暮らしのパートナー
DAIICHI **オースーパー**

営業本部／長野市東和田492 TEL 243-5587



お料理宅配・宴会場
信濃町古間 TEL 255-5777