



# 令和7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、動画配信による研修会を開催します。

## 視聴方法

インターネットで検索 ▶

群馬県 令和7年度調理師研修会のお知らせ



右の二次元コードを読み取るか、インターネットで群馬県ホームページ「令和7年度調理師研修会のお知らせ」を検索いただき、ご視聴ください。



## 配信期間

令和8年1月9日(金)～令和8年3月13日(金)

## 配信内容

- 講話「食品衛生の最新情報」 群馬県健康福祉部 食品・生活衛生課

- 調理デモンストレーション①「牛乳を使ったフランス料理」

- ・Potage de maïs et potiron (クリームコーンとカボチャのポタージュ)
- ・Gratin de macaronis au poulet et aux pommes de terre (チキンとポテトのマカロニグラタン)



講師：群馬調理師専門学校 副校長 専門調理師 小野 勝 先生

- 調理デモンストレーション②「様々な料理に活かせる中華ソース」

- ・棒々鶏 (ゆで鶏の四川風ごまソースがけ)
- ・姜汁墨魚 (いかの生姜ソースがけ)



講師：群馬調理師専門学校 専門調理師 宮前 彰徳 先生

- 令和6年度調理師研修会アンコール配信 (詳細は裏面をご覧ください)

## その他

- ・動画視聴に係る通信費等は各自ご負担ください。
- ・動画視聴後は、右の二次元コードより電子アンケートへのご協力をお願いします。 回答いただいた方には今年度の調理デモのレシピをプレゼント！



# 令和6年度調理師研修会アンコール配信内容

## アンコール①

### 調理デモンストレーション「30分で完成! 西洋料理【介護食対応】」

- ・Pâté de viande et fromage de soja (肉と豆腐のパテ)
- ・Ratatouille (野菜とオリーブオイルの煮込み南仏風)

講師：群馬調理師専門学校  
副校長 専門調理師 小野 勝 先生



## アンコール②

### 調理デモンストレーション「30分で完成! 日本料理【だしの活用】」

- ・ブロッコリーのすり流し
- ・蕪のすり流し
- ・高野豆腐と野菜の含め煮

講師：群馬調理師専門学校  
専門調理師 恩田 雅弘 先生



## お知らせ ~ぐんま食の安全情報~

### 群馬県公式LINEで配信中! 仕事にも役立つ!

あなたのスマホに“食の安全”に関する  
タイムリーな情報をお届けします。

### 【登録方法】

- ① 右の二次元コードを読み取って  
群馬県の公式LINEアカウント  
【群馬県デジタル窓口】を  
友だちに追加する  
(すでに友だちになっていれば②へ)



②

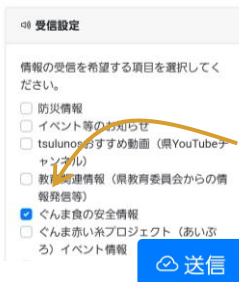


画面右下の  
受信設定を押す

③

入力フォームを開く

④



【ぐんま食の安全情報】  
に☑を入れて

一番下の【送信】を押す

