

お好きな時間に
お好きな場所で
申込不要
動画配信

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)



群馬県デジタル窓口

公式



画面右下の
受信設定を押す

- ② 入力フォームを開く



- 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