

料理関係者（新潟県）

《国際調理製菓専門学校》

<コメント>

国際調理製菓専門学校では、教育特徴の1つとして「食材教育」を強化しています。本物の食の職業人を育成するため、食育として、米作り、野菜・果樹の農業体験を実施しています。また、地域貢献もふまえ、新潟を代表する野菜・果物などレシピ開発から作製までをコンクール形式で実施しています。

【連絡先】

新潟県新潟市中央区古町通6番町953-1

電話:025-210-8805

FAX:025-210-8806

mail:ishida.michiko@nsg.gr.jp

学校長 石田 道子(担当)

<http://www.food-673.jp/>

《新潟調理師専門学校》

<コメント>

<食育に関するコメント>

新潟調理師専門学校では、生徒が調理実習で使用する野菜や米の生産現場を実際に訪ねて、農作業の体験を実施しています。加えて味噌づくりにも取り組んでいます。

<講師派遣>

応相談

<講演のテーマ>

「食育」「味覚体験」など(調理師の派遣が可能)

<各種体験>

全国調理師養成施設協会による「親子料理教室」(例:保育園での園児による「水餃子作り体験教室」や和食のおいしさの再発見と味覚の向上を目的とした「和食の試食」など)

【連絡先】

新潟県新潟市中央区東幸町8-8

電話:025-244-2161

FAX:025-246-7831

mail:ncts@ncts.ac.jp

<http://www.ncts.ac.jp/>

《シェフパティシエ専門学校》

<コメント>

- ・地域の小学校の生徒を対象に食育教室を開催しています。
- ・食育の校外実習として稲刈りを体験させています。

【連絡先】

新潟県新潟市中央区笹口2-9-1

電話:025-242-0025

FAX:025-242-0026

mail:chepa@eishin.ac.jp

学校長 谷澤 利勝

<http://www.eishin.ac.jp/chepa/index.html>

**《学校法人三星学園
にいがた製菓・調理師専門学校えぷろん》**

<コメント>

<食育に関するコメント>

当校では、食についての講演や調理についての出張講習会等を実施しています。また、一般の人向けの調理講習会に加えて、小学生や幼稚園児とその保護者を対象とした料理講習会も実施しています。

<講師派遣>

学園長の「食」についての講演および「出張料理講習会」などが可能です。

(講習会の材料費、会場費は有償となります)

<各種体験>

- ・小学生や幼稚園児とその保護者を対象とした「料理講習会」
- ・クリスマスやバレンタインディ等に合わせた「一般向け料理講習会」

【連絡先】

新潟県新潟市中央区上大川前通7番町1239番地3

電話:025-222-0545

mail:apron@jeans.ocn.ne.jp

<http://www.apron.ac.jp/>

《三条クッキングスクール》

<コメント>

家庭料理と旬、食育と健康、郷土料理の伝承と地産地消、食と身と心の栄養などの調理を、県内はもとより、東京・大阪・九州など全国各地で行っております。

【連絡先】

新潟県三条市元町9-26

電話:0256-34-5036

FAX:0256-38-5200

校長 更科 紘瓘

副校長 更科和子

《株式会社 花穂(かすい)》

<コメント>

「ハーブ&スパイスを使った料理教室」、「ハーブ&スパイスを使ったクラフト教室」等、座学ではなく、体験型の教室が可能です。

【連絡先】

新潟県新潟市南区瀬ヶ通748-33

電話:025-362-6754

FAX:025-362-6754

mail:kasui@kasui.biz

代表取締役 難波 真寿美

<http://www.kasui.biz/>

《悠久山栄養調理専門学校》

<コメント>

長岡市健康課とタイアップしての朝ごはんメニュー集の作成や地区青少年育成会主催の親子料理教室に講師や補助スタッフを派遣するなど、地域との関係を密接にしなが、積極的に食育活動に取り組んでいます。

【連絡先】

新潟県長岡市中沢4丁目403番地1

電話:0258-32-7696

FAX:0258-33-9310

mail:info-ync@nagaoka-sogogakuen.jp

校長 細野 留実

<http://www.nagaoka-sogogakuen.jp/eivo/>