

団体

事業者名	企画・取組名	実施場所	開催期間	問合せ先	ホームページ	内容
一般社団法人埼玉県調理師会	埼玉県産の野菜を関係各組合で使用し、広めたい。	—	11月1日(月)～30日(火)	048-862-6443	http://saitama-chorishikai.chorishi-navi.jp/	埼玉県産の野菜を当会関連の組合（中華料理組合・鮭商組合・麺類業組合）等に使用してもらい、多くの方に知って頂くよう努めている。
埼玉県食生活改善推進員団体連絡協議会	埼玉県コバトン健康メニュー	埼玉県保健医療部健康長寿化Cook Pad	11月1日(月)～30日(火)	048-830-3585	クックパッド「埼玉県コバトンのキッチン」 https://cookpad.com/kondate/list/4551594_1	PRポイント：食塩相当量3g未満、県産野菜（福島県産を含む）、120g以上、エネルギー500～700kcalの献立（1食あたり）
全日本司厨士協会関東総合地方本部埼玉県本部	埼玉県地産地消ブランド農産物を味わう集い	パレスホテル大宮「ローズルーム」	11月15日（月）18時	パレスホテル大宮宴会予約係 048-647-3300	https://www.palace-omiya.co.jp/	概要：（一社）全日本司厨士協会関東総合地方本部埼玉県本部シェフにより、埼玉県産の豊富な農畜産物、ワイン、日本酒を使用し、和・洋・中の調理法を用い、コース料理の提供をいたします。 PRポイント：フランス料理の調理法だけではなく、和・中の調理法を用いる事で、埼玉県産農畜産物の多様性をより多くの方へPRいたします。
大宮スイーツアンドカフェ専門学校	川越のサツマイモを使用したお菓子	大宮スイーツアンドカフェ専門学校	未定	048-658-0870	https://www.sanko.ac.jp/omiya-sweets/	PRポイント：生徒が自分達で収穫したサツマイモを使用しています。 その他：11/6に収穫を予定しています。