

平成28年度 学校給食献立調理発表会

(課題 **自由** 部門)

地区名 小城・多久

学校又は共同調理場
出場者・職名・氏名

小城市芦刈給食センター
栄養教諭 川田 孝子
調理員 野中 香代子・江口 桂子

調理法 大量調理に あたっての コツなど	献立1 (麦御飯) ・業者より納入	衛生上の 留意点	献立1 (麦御飯) ・納入時間、温度等を確認し、記録する。 ・保存食をとる。 ・検食をする。
	献立2 (牛乳) ・業者より納入		献立2 (牛乳) ・納入時間、温度等を確認し、記録する。 ・保存食をとる。 ・検食をする。
	献立3 (魚の変わりアスパラソース焼き) ①赤魚に塩、こしょうをし、白ワインをかけておく。 ②高野豆腐はさっと洗い、戻してミキサーにかける。 ③グリーンアスパラは1.5cmにカットし、蒸してミキサーにかける。 ④②と③とヨーグルト、塩を合わせソースを作る。 ⑤カップに赤魚を入れ、上からソースをかけて焼く。		献立3 (魚の変わりアスパラソース焼き) ・赤魚は検収後、専用容器に移し替え、冷蔵庫で保管する。 ・赤魚は専用エプロン、使い捨て手袋を着用して取り扱う。 ・魚の取扱後、手指の洗浄消毒を十分に行う。 ・赤魚の焼上がりの中心温度を確認し記録する。
	献立4 (かみかみサラダ) ①さきいかはカットし、煎って冷ます。 ②キャベツはせん切り、きゅうりは輪切りにし、蒸して冷却する。 ③ごまと大豆は煎っておく。 ④しょうゆ、砂糖、酢を煮立たせ冷ます。 ⑤冷ました材料を④で和え、ごま油を加える。		献立4 (かみかみサラダ) ・野菜類は流水で3回洗浄する。 ・蒸した後、冷却後の中心温度の確認をし、確実に記録する。
	献立5 (小城の食材いっぱい味噌汁) ①だしをとる。 ②豆腐はさいの目切りにする。 ③ごぼうはさがきにし水にさらす。 ④にんじん、だいこん、さといもはいちよう切り、ねぎは小口切り、たまねぎはせん切りにする。 ⑤だし汁に火の通りの悪い食材から入れて煮て、火が通ったら味噌をといてねぎを入れ仕上げる。		献立5 (小城の食材いっぱい味噌汁) ・野菜類は流水で3回洗浄する。 ・ごぼう、さといもを下処理する際ははね水に注意する。 ・中心温度を確認し、記録する。
	献立6 (果物 芦刈いちご) ・洗浄し、配缶する。		献立6 (果物 芦刈いちご) ・流水で3回洗浄し、クラスごと配缶する。 ・洗浄後は専用エプロン・使い捨て手袋を着用して、数える。
献立作成にあたっての 考察	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の変わりアスパラソース焼きは、ソースに佐賀県産のアスパラを使い、ヨーグルトと高野豆腐を混ぜ込んだ。 ・かみかみサラダはさきいかを入れることで野菜も食べやすくなり、大豆とともにかむ力をつける。 ・味噌汁は小城市でとれる野菜を使った根菜類中心の味噌汁で、食物繊維がとれるようにした。 	食に関する指導の視点 <ul style="list-style-type: none"> ・主食、主菜、副菜がそろうことで栄養のバランスのとれた食事になり、根菜類などにはたくさんの食物繊維が含まれ体によいこと、野菜は火を通すとたくさんの量を食べることができることを知らせる。(心身の健康) ・地元でとれる食材を知らせることで、生産者への感謝の気持ち、食べ物を大切にすることを育てる。(感謝の心) 	
人気の理由	どの料理も人気であるが、特にかみかみサラダはさきいかと大豆と共に野菜を食べて、食べ残しも大変少なく、リクエストにあがる料理である。	<ul style="list-style-type: none"> ・芦刈町や小城市、佐賀県では、様々なおいしい食べ物が作られていることを知らせる。(食文化) 	