

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 杵島・武雄

学校又は共同調理場
出場者・職名・氏名

江北町学校給食センター
調理員 百崎匡代 武富栄子
栄養教諭 福田由加里

調理法 〔大量調理にあたっての コツなど〕	献立1 (ごはん) 1. 洗米し、炊く。	衛生上の 留意点	献立1 (ごはん) ・精白米に異物の混入がないか確認する。 ・炊き上がりの中心温度を確認し、記録する。 ・二次汚染に注意する。 (手洗い、使い捨て手袋使用)
	献立2 (牛乳) 1. 業者より納入。		献立2 (牛乳) ・品温、ロット番号、賞味期限、味を確認し、記録する。 ・冷蔵庫に保管する。
	献立3 (ハンバーグ) 1. 切干大根は洗って水で戻し、1cm長さに切り、湯通しする。 2. ソテーオニオンは解凍する。 3. 切干大根、ソテーオニオンを炒めて冷却する。 4. 材料を混ぜ合わせ、形を作り、オーブンで焼く。 5. 調味料を煮立て、でん粉でとろみをつけてたれを作り、ハンバーグにかける。		献立3 (ハンバーグ) ・肉は品温、鮮度、異物混入がないかを確認し、専用容器に移し、冷蔵庫に保管する。 ・卵は1個ずつ確認しながら割る。 ・卵を取り扱った手指を洗浄・消毒する。 ・作業にあたっては、専用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・でき上がりの中心温度を確認し、記録する。
	献立4 (磯香和え) 1. 調味料は煮立てて冷却する。 2. キャベツは短冊切り、ほうれん草は2cm長さ、にんじんはせん切りにして茹でて冷却する。 3. もやしは茹でて冷却する。 4. ちりめんじゃこは茹でて冷却する。 5. 和える。		献立4 (磯香和え) ・野菜類は流水で3回よく洗う。 ・加熱後の食材は素手で扱わない。 ・加熱後、冷却後、でき上がりの温度を確認し、記録する。 ・和える時は、専用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・和えるまでは、冷蔵庫で保管する。
	献立5 (みそ汁) 1. あじ子でだしをとる。 2. 厚揚げは角切り、玉ねぎ・人参はスライス、しめじは石づきをとってほぐす。 3. 小松菜は2cm長さに切り、茹でて冷却する。 4. だし汁で材料を煮る。 5. 調味し、③の小松菜を加えて仕上げる。		献立5 (みそ汁) ・野菜類は流水で3回よく洗う。 ・厚揚げは、品温、鮮度、異物混入がないかを確認し、冷蔵庫に保管する。 ・でき上がりの温度を確認し、記録する。 ・配缶時は、専用器具・専用エプロンを使用する。
	献立6 (いちご) 1. 洗浄後、SSV消毒して丁寧にすすぐ。		献立6 (いちご) ・専用エプロン、手袋を使用する。
献立作成にあたっての 考察	子どもたちの大好きなハンバーグに切干大根を入れることで、苦手な子どもでもおいしく食べることができている。	食に関する指導の視点 ・旬の食材のよさについて知らせる。 ・生産者の苦労や思いを伝えることにより、感謝の心を育む。	
人気の理由	ハンバーグは子どもたちの大好きなメニューで好評である。		