

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 伊万里

学校又は共同調理場
出場者・職名・氏名

伊万里市学校給食センター
調理員 前田由利子
学校栄養職員 池田嘉奈江

調理法 大量調理に あたっての コツなど	<p>献立1(にんじんごはん)</p> <p>①米は、洗米、浸水する。</p> <p>②にんじんは、小さ目のさき切り。</p> <p>③にんじん、バター、調味料を入れて、炊飯する。</p>	衛生上の 留意点	<p>献立1(にんじんごはん)</p> <p>・精白米に異物の混入がないか確認する。</p> <p>・野菜は流水で3回洗浄する。</p> <p>・できあがりの中心温度の確認と記録をする。</p> <p>・保存食をとる。</p>
	<p>献立2(牛乳)</p> <p>①業者より納入。</p>		<p>献立2(牛乳)</p> <p>・納入時間、品質、品温、賞味期限、ロット番号を確認、記録し、保存食をとる。</p> <p>・専用の保冷庫で保管する。</p>
	<p>献立3(鮭のレモンソースかけ)</p> <p>①パプリカは小さ目の角切り。</p> <p>②パプリカと調味液を加熱し、水溶き片栗粉でとろみをつける。</p> <p>③鮭は塩こしょうで下味をつけ、オーブンで焼く。</p> <p>④③に②のタレをかける。</p>		<p>献立3(鮭のレモンソースかけ)</p> <p>・鮭は、品温、鮮度、異物混入がないか確認し、専用容器に移し、冷蔵庫に保管する。</p> <p>・作業にあたっては、専用エプロン、手袋を着用する。</p> <p>・野菜は流水で3回洗浄する。</p> <p>・できあがりの中心温度の確認と記録をする。</p> <p>・保存食をとる。</p>
	<p>献立4(ひじきサラダ)</p> <p>①ひじきは水で戻し、ゆでて冷却する。</p> <p>②スクランブルエッグはボイル、冷却し、ほぐしておく。</p> <p>③キャベツは短冊切り、きゅうりは輪切り、にんじんは千切りし、ゆでて冷却する。</p> <p>④ドレッシングで和える。</p>		<p>献立4(ひじきサラダ)</p> <p>・野菜は流水で3回洗浄する。</p> <p>・材料に十分火が通っているか確認し記録する。</p> <p>・冷却後は、専用冷蔵庫で衛生的に保管する。</p> <p>・作業にあたっては、専用エプロン、手袋を着用する。</p> <p>・できあがりの中心温度の確認と記録をする。</p> <p>・保存食をとる。</p>
	<p>献立5(冬野菜のシチュー)</p> <p>①玉ねぎはくし型、にんじんは乱切り、はくさいは2cm長さに切る。しめじは石づきを取り、ほぐす。</p> <p>②ブロッコリーは下ゆでしておく。</p> <p>③鶏肉を炒め、煮えにくい野菜から炒め、水を加え煮る。</p> <p>④ルウ、調味料を加え、味を整える。</p> <p>⑤②を加える。</p>		<p>献立5(冬野菜のシチュー)</p> <p>・鶏肉は、品温、鮮度、異物混入がないか確認し、専用容器に移し、冷蔵庫に保管する。</p> <p>・野菜は流水で3回洗浄する。</p> <p>・できあがりの中心温度の確認と記録をする。</p> <p>・保存食をとる。</p>
献立作成にあたっての 考察	<p>・伊万里市内でハウス栽培されているパプリカやきゅうり、地元特産の福頭を子どもたちに知ってもらいたいと思い、献立に取り入れました。</p> <p>・たくさんの野菜を食べてほしいと思い、子どもがたちが好きなシチューにしました。</p>	食に関する指導の視点	<p>・伊万里でとれる旬の食材を紹介したり、地元生産者の声などをおたよりで伝えたりすることで、地産地消や感謝の心を育てる。</p> <p>・冬の野菜は、風邪予防や体を温める働きがあることを伝え、好き嫌いせずなんでも食べることの大切さを伝える。</p>
人気の理由	<p>・苦手な魚もレモンソースをかけることでおいしく食べています。</p>		