

平成28年度 学校給食献立調理発表会

( 課題 **自由** 部門 )

三神地区名

学校又は共同調理場 上峰小学校給食室  
 出場者・職名・氏名 栄養教諭 津江 梢  
 栄養士 佐藤 夕希子

調理法 〔大量調理にあたっての コツなど〕	献立1 (麦ご飯) ①ご飯を炊く。	衛生上の 留意点	献立1 (麦ご飯) ・異物混入が無いか確認。 ・納入時間、検収担当者を記録する。 ・品温を記録する。
	献立2 (牛乳) ①委託業者より納入する。		献立2 (牛乳) ・品質、品温、賞味期限、ロット番号を確認し、を記録する。
	献立3 (豆腐の田楽焼き) ①ソテーオニオンは解凍し、水気をよく切る。 ②小ねぎは小口切りにする。 ③鶏ひき肉～片栗粉までの材料を全て混ぜ、捏ねる。 パットに敷いてスチームコンベクションオープンで蒸し焼きにする。 ④合わせみそ～片栗粉までの調味料を加熱する。 ⑤③をカットし、④を上からかける。		献立3 (豆腐の田楽焼き) ・肉を取り扱う際は、専用エプロン、手袋をし、手洗いを確実に行う。 ・肉は冷蔵庫に保管し、少しずつ出す。 ・中心温度を確認し、記録する。 ・配缶時は手洗いを確実にを行い、専用エプロン、手袋を着用する。
	献立4 (切り干し大根とツナのごまダレ和え) ①切り干し大根は戻し、調味料を入れて蒸す。冷却する。 ②大根、人参は千切り、ほうれん草は1.5cmに切る。蒸して冷却する。 ③ツナは油をよく切る。 ④ごまは加熱する。調味料を加熱し、冷却する。 ⑤材料が冷えたら和える。		献立4 (切り干し大根とツナのごまダレ和え) ・加熱、冷却、出来上がり温度を確認、記録する。 ・加熱後の食材の取り扱いに注意する。 ・和える時は手洗いをしっかり行い、使い捨て手袋、専用エプロンを着用する。 ・中心温度を確認し、記録する。
	献立5 (ふわふわ汁) ①いりこ、出し昆布でだしをとる。 ②人参はいちょう切り、玉葱はスライス、じゃが芋は角切り、大根葉は0.5cmに切る。干しいたけは戻し、スライスする。 ③大根葉はごま油で炒め、塩をする。 ④冷凍全卵は解凍する。 ⑤だし汁に煮えにくい野菜から順に入れ、調味する。 水溶き片栗粉でとろみをつけ、卵を流し入れる。大根葉を散らす。		献立5 (ふわふわ汁) ・肉を取り扱う際は、専用エプロン、手袋をし、手洗いを確実に行う。 ・中心温度を確認し、記録する。 ・配缶時は手洗いを確実にを行い、専用エプロン、手袋を着用する。
献立作成にあたっての 考察	栄養価が高く、噛み応えがある切り干し大根ですが、苦手とする子ども達が多いようです。ツナと一緒に和えることで、食べやすく仕上げました。 甘いみそダレをかけた豆腐の田楽焼きは、豆腐が入っているのでふんわりとした食感で、ご飯がすすむ一品です。	食に関する指導の視点 ・給食ができるまでの過程を紹介したり、調理員と一緒に会食する機会を作ったりすることで、食べ物や給食に携わる人に対して、感謝の気持ちを育む。(食文化・感謝の心) ・地元で採れる旬の食材を積極的に使用し、子ども達に紹介することで郷土愛を育てる。(地産地消)	
人気の理由	子ども達が食べやすい味付けや食感を生かした献立を心がけています。		