

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・鹿島

学校又は共同調理場
出場者・職名・氏名

鹿島市立学校給食センター
栄養教諭 八藤 静環
調理員 松本 祐子

調理法 大量調理に あたっての コツなど	献立1 (ごはん) 業者より納入	衛生上の 留意点	献立1 (ごはん) ・納品時、出来上がり時間、品温の確認及び記録。
	献立2 (牛乳) 業者より納入		献立2 (牛乳) ・納品時に品温の確認、賞味期限、ロットを記録し、適切な温度で管理する。
	献立3 (鶏肉と大豆の有明揚げ) ①にんにくはみじん切りにする。 ②鶏肉に下味をつける。 ③ばら干しのり、薄力粉、水で衣を作る。 ④③を鶏肉につけ、揚げる。 ⑤大豆に片栗粉をまぶし、揚げる。 ⑥たれを作り、④と⑤を絡める。		献立3 (鶏肉と大豆の有明揚げ) ・鶏肉に下味をつける際は、専用のエプロンと使い捨て手袋の着用。 ・温度測定、記録。 ・配缶時は、専用のエプロンと使い捨て手袋の着用。
	献立4 (野菜のみみじ和え) ①ほうれんそうは4cm幅、キャベツは短冊切り、パプリカは千切りにする。 切干大根は洗浄後、戻す。 ②野菜はそれぞれ茹でて、冷却する。 ③しらす干しは茹でて冷却する。 ④フルーツにんじんとたまねぎをすりおろす。 ⑤④に三温糖、みりん、半量のしょうゆを加え、加熱し、冷却する。 ⑥材料を和える。		献立4 (野菜のみみじ和え) ・野菜は汚染度の低いものから洗浄。 ・茹で上がりの温度測定・記録。速やかに冷却し、専用冷蔵庫で保管。 ・出来上がりの温度確認・記録。 ・配缶時は専用のエプロンと使い捨て手袋着用。
	献立5 (鹿島ほっこり汁) ①いりこでだしをとる。 ②さつまいも、さといもは1cm幅いちょう切り、ごぼうはさがき、しいたけは千切り、しょうがはみじん切り、ねぎは小口切りにする。 ③厚揚げは、1.5cmの角切りにする。 ④だしの中に煮えにくい材料から加え、煮る。 ⑤厚揚げを加え、調味し、ねぎを入れて仕上げる。		献立5 (鹿島ほっこり汁) ・野菜は汚染度の低いものから洗浄する。 ・厚揚げは、油抜きした後、専用の包丁で切る。 ・出来上がりの温度確認・記録。 ・配缶時は、専用のエプロンと使い捨て手袋着用。
	献立6 (鹿島みかん) ①流水で3回洗浄後、配食する。		献立6 (鹿島みかん) ・残留塩素濃度測定・記録。 ・配食時は、専用エプロンと使い捨て手袋着用。 ・2次汚染に注意する。
献立作成にあたっての 考察	主菜は、鹿島市産のばら干しのりを衣の中に加え揚げています。和え物は、甘味の強い鹿島市産のフルーツにんじんを使ったドレッシングで和えています。汁物は、鹿島市で製造された甘酒を加えています。「ほっこり汁」という名前には、寒い季節に根菜やしょうが、甘酒を加えた汁物を食べ、体を温めてほしいという思いをこめています。みかんは、鹿島市産のものです。	食に関する指導の視点	鹿島うまかばい給食の日を通じて、鹿島市にはどのような食材があるのか、また生産者の方々がどのような思いで作られているのか子どもたちに知らせ、郷土を愛する心や生産者の方々へ感謝する心の育成を図る。(給食時間の指導、掲示物、お便りを活用)
人気の理由	大豆などの豆製品が苦手な子ども、鶏肉と一緒に揚げて調味することで、よく食べてくれています。		