

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

学校又は共同調理場
出場者・職名・氏名

みやき町立北茂安小学校
調理員 一番ヶ瀬 晴美
調理員 山崎 美穂
栄養職員 吉山 かおり

調理法 大量調理に あたっての コツなど	献立1 (ごはん) ・検収 ・保存食	衛生上の 留意点	献立1 (ごはん) ・手洗い・適切な物資か ・原材料50g冷凍庫保存、品温の確認記録
	献立2 (牛乳) ・検収 ・保存食		献立2 (牛乳) ・手洗い・適切な物資か ・原材料50g冷凍庫保存、品温の確認記録
	献立3 (ハンバーグ) ・人参はみじん切り。大豆は粗みじんにする。 ・材料を粘りが出るまでよく混ぜ合わせる。 ・形を成型し、鉄板に並べる。 ・オーブンで焼く。 ・調味料を合わせ加熱する。 ・出来上がったハンバーグに、上からかける。		献立3 (ハンバーグ) ・野菜は流水で3回よく洗う ・肉、卵の取扱には専用のエプロンと使い捨て手袋を使用する。 ・加熱時、中心温度測定・記録する ・加熱後、専用の白衣と使い捨て手袋を着用し、配缶する。
	献立4 (野菜炒め) ・キャベツは短冊切り、人参はせん切り、玉ねぎは薄切り、ほうれん草は2cmカットする。 ・ほうれん草は下ゆでし、しぼっておく。 ・野菜を炒める。 ・調味し、仕上げる。		献立4 (野菜炒め) ・野菜は流水で3回よく洗う ・加熱時、中心温度測定・記録する ・加熱後、専用の白衣と使い捨て手袋を着用し、配缶する。
	献立5 (根菜の味噌汁) ・だしをとる。 ・玉ねぎは薄切り、じゃがいもは厚いちょう、ごぼうはさががき、ねぎは小口、れんこんはいちょうに切る。 ・野菜を出汁で煮る。 ・味噌を入れ、調味し、ねぎを入れる。		献立5 (根菜の味噌汁) ・野菜は流水で3回よく洗う ・加熱時、中心温度測定・記録する ・加熱後、専用の白衣と使い捨て手袋を着用し、配缶する。
献立作成にあたっての考察	・児童の好きな献立(ハンバーグ)に、大豆を入れることで苦手な食材も抵抗無く食べれるようになってほしいと思った。 ・冬に美味しくなる根菜類を汁物に使うことで、たくさん量が食べられるように。	食に関する指導の視点 ・ハンバーグの中に、大豆を混ぜて作っているということを知らせる。 ・味噌や醤油も大豆を加工して作られている製品であることを知らせる。 ・ごはんのみそ汁のコンビが重要であることを知らせる。	
人気の理由	・手作りのため、人気がある。 ・寒くなってくると温かい汁物が好評。		