

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 唐津地区

学校又は共同調理場 唐津市立長松小学校  
 出場者・職名・氏名 栄養教諭 宮崎昌弘

調理法 〔大量調理に あたっての コツなど〕	献立1 菜飯	衛生上の 留意点	献立1 大根の葉を土や虫などを確認する。炒めた後の中心温度を確認する。
	献立2 (牛乳)		献立2 (牛乳)
	献立3 黒酢豚		献立3 豚肉の取り扱いに注意する。炒めた後の中心温度を確認する。
	献立4 春雨スープ		献立4 中心温度を確認する。
	献立5 みかん		献立5
献立作成にあたっての 考察		食に関する事項の視点	
人気の理由			