

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 県立

学校又は共同調理場
出場者・職名・氏名

佐賀県立金立特別支援学校

調理員 西原友和 井手口ゆかり 栄養教諭 山上益充

調理法 大量調理に あたっての コツなど	献立1 (ごはん) 1 計量・洗米する。 2 炊飯する。3 配膳する。	衛生上の 留意点	献立1 (ごはん) 異物等混入ないか確認 素手で扱わない。マスク着用
	献立2 (牛乳)		献立2 (牛乳) 冷蔵庫から出した温度の確認・記録
	献立3 (蓮根入り鶏肉のつくね焼き) 1 玉葱はみじん、から炒り、真空冷却機で冷ます。 2 れんこんはすりおろす。 3 肉に玉葱他・調味量をいれてこねる。 4 小判型に成形、焼く。180度15分目安 5 たれを作る。 6 盛り付け、たれかける。		献立3 (蓮根入り鶏肉のつくね焼き) 専用容器・器具の使用・手袋使用 中心温度、2～3箇所の確認・記録 中心温度、2～3箇所の確認・記録 素手で扱わない。マスク着用
	献立4 (ブロッコリー・人参の金平) 1 ブロッコリーは小房に切る。 2 蒸す→真空冷却機にかける。		献立4 (ブロッコリー・人参の金平) 中心温度の確認・記録
	1 人参・ピーマンは千切り。 2 炒める。 3 調味する。		中心温度、2～3箇所の確認・記録
	献立5 (ゆかり和え) 1 白菜は2センチ長さに切る。 2 白菜を茹でる→真空冷却機にかける。 3 和える。 4 杉盛り付け。		献立5 (ゆかり和え) 中心温度、2～3箇所の確認・記録 配食直前に和える、素手でしない・マスク
	献立6 (みそ汁) 1 だしをとる。 2 具を切る、加熱する。 3 調味する。		献立6 (みそ汁) 作業が変わるごとに手洗い。 中心温度、2～3箇所の確認・記録
献立7 (ココアゼリー) 1 水でゼラチンをふやかす。 2 牛乳を加熱しスキムミルク・ココアを溶かす。 3 2にゼラチンを加える。 4 カップに流し入れ、要冷する。 5 生クリームを泡立てて、飾る。 6 苺は、流水処理後♡にカット、飾る。	献立7 (ココアゼリー) 中心温度、2～3箇所の確認・記録 素手で扱わない。マスク着用 流水する前に塩素濃度確認・記録		
献立作成にあたっての 考察	季節の食材をたくさん使用し、食材から 季節を感じてもらおう。又佐賀で採れる食 材を知る献立とする。 料理を楽しめる様に味にも変化をつけ る。 午前中の活動の励みとなるようにデザー トを組み合わせる。	食に関する指導の視点 ○食品を選択する能力 日常食べている食品や料理の名前や旬・産地を知る。 ○心身の健康 栄養のバランスをよくするために、好き嫌い無く食べる。 ○食事の重要性 友だちとの食事や食味のよさは、心を豊かにする。	
人気の理由	彩がよく、食べやすい。		