

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 杵島武雄 学校又は共同調理場 武雄市立山内東小学校
 出場者・職名・氏名 栄養教諭 荒川多津子

調理法 大量調理に あたっての コツなど	献立1【山内町の黒米ごはん】 ①精白米、強化米、黒米を混ぜ、洗米する ②分量の水、塩を加え炊飯する	衛生上の 留意点	献立1【山内町の黒米ごはん】 ・洗米、炊飯前の異物の有無確認 ・温度確認 ・配缶(専用エプロン、手袋着用)
	献立2 (牛乳)		献立2 (牛乳) ・温度確認
	献立3【若楠ポークのレモンソース炒め】 ①野菜を下処理、切る(玉ねぎ…2～3mm厚スライス ピーマン・パプリカ…2～3mm幅せん切り) ②レモンは十分洗浄し果汁を絞る。外皮の黄色い部分を一部むき、細かく刻む。 ③若楠ポーク、野菜、レモンの外皮を炒め、調味料、レモン果汁を加える。		献立3【若楠ポークのレモンソース炒め】 ・検収、下処理、調理時の異物の有無確認 ・生肉の取扱い(温度管理、専用容器、エプロン、手袋) ・加熱調理時の温度確認 ・配缶(専用エプロン、手袋着用)
	献立4【ゆで野菜】 ①野菜を下処理、切る(じゃがいも…1.5～2cm角位サイコロ切り、ブロッコリー…小房に切り分ける 人参…3～4mm厚位いちょう) ②スチームコンベクションオーブンで蒸す ③加熱した野菜、塩、こしょうを混ぜ、配缶する		献立4【ゆで野菜】 ・検収、下処理、調理時の異物の有無確認 ・加熱調理時の温度確認 ・混ぜ作業、配缶(専用エプロン、手袋着用)
	献立5【豆腐だんごのみそ汁】 ①豆腐をつぶしかたくり粉を少しずつ混ぜこねる。(固さを見て水を加える) ②野菜を下処理、切る。(大根2～3mm厚いちょう、小松菜1～2cm幅、生しいたけ石づき除きスライス) ③煮干しでだしをとる。 ④だし汁で具材を煮て、だんごを丸めて加えさらに煮る。 ⑤小松菜、みそを加え、配缶する。		献立5【みそ汁】 ・検収、下処理、調理時の異物の有無確認 ・豆腐だんごの混ぜ作業(専用容器、器具使用) ・加熱調理時の温度確認 ・配缶(専用エプロン、手袋着用)
献立作成にあたっての 考察	武雄市では毎年11月19日の「食育の日」前後に各学校で「まるごと武雄の食の日」という市内産の食材を中心にした給食を実施している。また例年同じ時期に農林課、杵島地区畜産振興協議会の協力で「若楠ポーク」の給食使用に助成金をいただいている。	食に関する指導の視点 「食文化」 「まるごと武雄の食の日」のための献立なので、山内町・武雄市内で生産された食材を重点的に使用した。 黒米…山内町の特産物として道の駅等でも活用されている 野菜…町内直売所、JA山内から地元産を指定して購入 (レモン、じゃがいも、ブロッコリー、大根、小松菜、生しいたけ) みそ…町内業者から町内産大豆が原料の手作りみそを使用	
人気の理由			