

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 佐賀市

学校又は共同調理場
出場者・職名・氏名

佐賀市立東与賀小学校
調理技術員 石橋佐智子・長瀬ひろみ
栄養職員 田中祐子

調理法 [大量調理にあたっての コツなど]	献立1 (佐賀牛のスタミナ手巻き寿司) ①精白米と強化米を混ぜ、水を少なめに炊く。 ②にんじんはせん切り、ごぼうはさががき、いんげんは斜め切りする。 ③干し椎茸は、洗浄し、せん切しておく。 ④卵は炒り卵にする ⑤鍋に椎茸の汁に、材料を入れ、調味し、①のごはんに混ぜる。最後に海苔巻きにする。	衛生上の 留意点	献立1 (佐賀牛のスタミナ手巻き寿司) ・牛肉・卵の取り扱いに注意し、研修後専用の容器に移し替え冷蔵保管する。取り扱い時は専用のエプロンと手袋を使用する。 ・加熱時は中心温度を測定・記録する。 ・ご飯に具を混ぜる時には、専用のエプロンと手袋を着用する。
	献立2 (牛乳) ①業者より納入		献立2 (牛乳) ・検収をする(品温、品質、賞味期限、ロット番号を確認、記録する。) ・保存食をとる。 ・冷蔵庫保管(庫内温度確認を記録)
	献立3 (えつの姿揚げ) ①えつに下味を付ける。 ②片栗粉と小麦粉を混ぜ合わせ、冷水を加え、衣をつける。 ③油で揚げる。		献立3 (えつの姿揚げ) ・えつの取り扱い時は専用エプロンと手袋を着用する。専用容器に入れ、冷蔵保管する。 ・加熱時は中心温度を測定・記録する。 ・加熱後、専用のエプロンと手袋を着用して配缶する。
	献立4 (きゅうりともやしのごま和え) ①もやしは2cm長さに、きゅうりは輪切り、にんじんはせん切りする。野菜はそれぞれ茹で、冷却する。 ②調味料は合わせて加熱し、冷却する。 ③野菜と調味料を和え、ごまをいれる。		献立4 (きゅうりともやしのごま和え) ・野菜は流水で3回洗浄する。 ・材料に十分火が通っているか確認・記録する。 ・茹でた野菜は真空冷却機で冷し、和え物用冷蔵庫で衛生的に保管する。 ・専用のエプロンと手袋を着用して和える。 ・出来上がりの温度の記録・保存食を採取する。 ・手袋を着用して配缶する。
	献立5 (豆腐の清汁) ①玉葱は薄切り、ねぎは小口切り、小松菜は2cm長さに切り、下ゆでして冷却する。 ②かまぼこは短冊切り。 ③だし汁で材料を煮る。 ④最後に小松菜とねぎを入れる。		献立5 (豆腐の清汁) ・加熱時は中心温度を測定・記録する。
	献立6 果物(冷凍みかん) ・取り扱い時に、いたまないよう丁寧に扱う。		献立6 果物(冷凍みかん) ・手袋を着用して配缶する。
献立作成にあたっての 考察	・えつは、有明海でとれる初夏の風物詩です。産卵の為に筑後川でしか取れないこのえつを子どもたちに人気の姿揚げにして取り入れました。	食に関する指導の視点 有明海のえつや海苔、地域でとれる野菜や佐賀県の食材を献立に使用し、特性を知らせることで郷土愛を育む。(食文化) ラムサール条約で学習したことを給食の献立に活用し、実際に給食で食べることにより、食物を大切に、生産にかかわる人々への感謝の気持ちをもつ。(感謝の心)	
人気の理由	旬で新鮮な地元の食材を味わうことができると好評です。ラムサール条約認定で子どもたちも興味関心をもつことができる献立です。有明海の産物であるえつの姿揚げは、学校でも人気の高い献立です。		