

令和元年度 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 佐賀市立春日小学校

出場者・職名・氏名 栄養教諭 阿部 香里

調理員 千々岩 恵理子 一木 悦子

調理法 [大量調理にあたっての コツなど]	献立1 (菜の花ごはん) ごはんは委託業者から納入 ①菜の花は茹で冷却する。 ②釜に油を熱し、溶いた卵を入れ炒り卵を作る。 ③ご飯に菜の花、青菜しらす、炒り卵を米粒が つぶれないように混ぜ合わせる。	衛生上の 留意点	献立1 ・ごはんの納品時に品温の確認を行い、 保存食をとる。 ・野菜は流水で3回洗浄する。 ・加熱後の中心温度の確認、記録をする。 ・混ぜ込み作業時は、専用エプロン、使い捨て 手袋を使用する。
	献立2 (牛乳) 業者から納入 冷蔵庫で保管。		献立2 (牛乳) 納入時に、品温、賞味期限、ロット番号の 確認を行い、保存食をとる。
	献立3 (大豆入り松風焼き) ①生姜、ねぎはみじん切り ②ごま以外の材料を粘りがでるまでしっかり混ぜ 合わせる。 ④鉄板にクッキングシートをひき、③をのばして 上にごまをふり焼く。 ⑤人数分に切り分ける。		献立3 ・肉は、専用エプロン、使い捨て手袋を使用、 専用容器で受け取り冷蔵庫に保管する。 ・肉を取り扱った後は、手指の洗浄消毒をする。 ・中心温度の確認、記録をする。 ・配缶時は、専用のエプロン、使い捨て手袋 を使用して配缶する。
	献立4 (キャベツのアーモンド和え) ①キャベツはせん切りにし茹で冷却する。 ②小松菜は2cm長さに切り茹で冷却する。 ③にんじんはせん切りに茹で冷却する。 ④アーモンドの粉は、炒って冷やしておく。 ⑤冷ました材料を調味料で和える。		献立4 ・野菜は流水で3回洗浄する。 ・加熱後の野菜の取り扱いに注意をする。 ・加熱後、冷却後の中心温度の確認、記録。 ・出来上がりの中心温度の確認、記録。 ・専用エプロン、使い捨て手袋を使用して和える。
	献立5 ①だしをとる。 ②えのきは、1/2に切る。玉葱は、せん切りにする。 ③人参、さといもは、いちよう切りにする。 ④ねぎは、小口切りにする。 ⑤だし汁に火の通りの悪い材料から入れ煮て、 火が通ったら調味し、ねぎを入れて 味を調える。		献立5 ・野菜は流水で3回洗浄する。 ・さといもを処理する際にはね水に注意する。 ・中心温度の確認、記録をする。 ・配缶時は、専用のエプロン、使い捨て手袋を 使用して配缶する。
献立作成にあたっての 考察	・大豆入り松風焼きは、子どもたちの苦手な 大豆をひき肉と一緒に混ぜることで、食べ やすくし、生姜で味にアクセントをきかせた ・菜の花ごはんは、旬の菜の花を使用し、子 どもたちが食べやすいように、青菜しらすを 混ぜ、また、炒り卵で彩りもよくした。	食に関する指導の視点 ・旬の食材の良さや主食、主菜、副菜のそろった栄養の バランス良い献立であることを知らせる。不足しがちな鉄や カルシウム、食物繊維が豊富に含まれている献立である こと、薄味にする工夫を知らせる。(心身の健康) ・大和町、佐賀市、佐賀県では、たくさんのおいしい食べ物が 作られていることを知らせ、地域の農業についての理解や 生産者への感謝の気持ちを育む。(感謝の心)(食文化)	
人気の理由	・苦手な大豆もひき肉と混ぜているため、 よく食べ、変わりごはんのため残食も少ない。		