

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 三神地区

学校又は共同調理場

出場者・職名・氏名

基山町学校給食センター

調理員 安永 由美子 鶴田 恵子

学校栄養職員・平山 沙織

調理法 〔大量調理にあたっての コツなど〕	献立1（キャロットライス） ①米は洗米し、浸漬しておく。 ②にんじんはすりおろしておく。 ③炊飯器に米、にんじん、調味料、分量の水を入れて炊く。	衛生上の 留 意 点	献立1（キャロットライス） ・洗米時、異物等ないか確認する。 ・炊きあがり中心温度をを測定し、記録する。 ・二次汚染に注意する。
	献立2（牛乳） ・業者より搬入。		献立2（牛乳） ・検収時、「品温」「賞味期限」「ロット」を記録。 ・品温管理注意する。
	献立3（鮭のカラフルチーズ焼き） ①トマトは、へたをとり、1. 5cm角切り。 ②ピーマン・パプリカ類はみじん切り。 ③みかんは外皮を剥き、1cm位に切る。 ④鮭には、塩こしょうしておく。 ⑤アルミカップに鮭を並べ、とまと・ピーマン類・みかんを乗せた後、チーズを振り、スチコンで焼く。		献立3（鮭のカラフルチーズ焼き） ・鮭の品温管理注意。 ・鮭の取扱注意。 ・焦がさないように注意。 ・焼き上がりの中心温度を測定し、記録する。 ・加熱後の二次汚染に注意。
	献立4（ごまサラダ） ①ひじきは戻した後、調味液で煮る。 ②きゅうりは輪切り。 ③野菜類をスチコンで蒸す。 ④加熱後、真空冷却器で冷却する。 ⑤和え物釜で、調味料と④を和える。		献立4（ごまサラダ） ・中心温度を測定し、記録する。 ・冷却温度の確認・記録。 ・和えるときは、配食用エプロンを着用し、使い捨て手袋を使用する。 ・出来上がりの温度の確認・記録。
	献立5（スープカレー） ①じゃがいも、にんじん、かぼちゃは1. 5cm角切り。たまねぎはスライス、ブロッコリーは一口大、しめじは小房に分ける。かぼちゃ・ブロッコリーはスチコンで焼いておく。 ②鶏肉をよく炒める。にんにく、しょうが、たまねぎ、しめじをいれ、炒める。 ③がらスープチキン、湯を入れ、煮る。じゃがいもを加える。じゃがいもが煮えたら、調味し、仕上げにかぼちゃ、ブロッコリーを加える。		献立5（スープカレー） ・鶏肉の品温管理注意。 ・鶏肉の取扱注意。 ・中心温度を測定し、記録する。 ・配缶は、配食用エプロン、使い捨て手袋を使用する。
献立作成にあたっての 考察	・にんじん嫌いの子供たちにも、食べやすいキャロットライスにしました。 ・魚料理が苦手な子供がいたり、家庭においても魚料理が懸念される中で、中学生の生徒が課題で考えた献立を参考にしました。 ・不足しやすい栄養を補うため、ひじき、ごま、大豆などを取り入れました。		食に関する指導の視点 ・好き嫌いなく、主食・主菜・副菜・汁物がそろったバランスのよい食事をとることの重要性を知らせる。（食事の重要性）（心身の健康）（食品を選択する能力） ・佐賀県や基山産の食材を給食で食べることで、食べ物を大事にし、給食に関わっている人々や食べ物に感謝する心を育てる。（感謝の心）
人気の理由	・鮭とチーズの相性がよく、野菜やみかんと調和もとれており、また、大豆などが入ったスープカレーも食べやすい献立になっています。		