

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

学校又は共同調理場
出場者・職名・氏名武雄市立御船が丘小学校
栄養教諭 八藤 静環
調理員 末藤 美紀

調理法 大量調理に あたっての コツなど	献立1（ご飯） 業者より納入		衛生上の 留 意 点	献立1（ご飯） ・納品時、出来上がり時間、品温の確認 および記録。
	献立2（牛乳） 業者より納入			献立2（牛乳） ・納品時に品温の確認、賞味期限、ロット を記録し、適切な温度で管理する。
	献立3（鰹のねぎレモンソースかけ） ①鰹に塩、こしょう、酒で下味をつける。 ②片栗粉、薄力粉を混ぜ合わせる。 ③こねぎはみじん切り、レモンは絞り、皮を刻む。 ④たれを作る。 ⑤鰹に②をつけて揚げる。 ⑥揚げた鰹にたれをかける。			献立3（鰹のねぎレモンソースかけ） ・鰹に下味をつける際は、専用のエプロン と使い捨て手袋の着用。 ・温度測定、記録。（たれも） ・2次汚染に注意しながら配缶。
	献立4（野沢菜チーズ納豆） ①野沢菜漬け、ひきわり納豆、クッキングチーズ を調味料で和える。			献立4（野沢菜チーズ納豆） ・袋はアルコール消毒後、開封。 ・和える前に専用のエプロンと使い捨て 手袋の着用。 ・出来上がりの温度測定、記録。
	献立5（根菜のそぼろ煮） ①だしをとる。 ②干し椎茸は戻して千切りにする。 だいこん、にんじん、れんこん、さといもは いちょう切りにする。 ③こんにゃくは短冊切りにする。 ④釜にごま油を熱し、豚ひき肉、にんじん、 れんこん、干し椎茸、こんにゃく、クラッシュ 大豆、もち麦を炒める。 ⑤だしを加えて煮る。 ⑥だいこん、さといもを加え煮えたら調味。 ⑦むき枝豆を加えて仕上げる。			献立5（根菜のそぼろ煮） ・野菜は汚染度の低いものから洗浄。 ・豚ひき肉を取り扱う際は専用のエプロン と使い捨て手袋の着用。2次汚染に 注意する。 ・出来上がりの温度確認・記録。
献立作成にあたっての 考察	主菜は、唐津市産の鰹を使い、武雄市 産のこねぎとレモン使ったタレをかけて います。副菜は杵島武雄地区で給食に よく登場するメニューです。そぼろ煮 は、クラッシュ大豆と佐賀県産のもち麦 を加え栄養価のアップだけでなく、食感 も楽しめるようにしました。		食に関する指導の視点 ・武雄市では、月に1回武雄市で作られた食材を給食 で紹介する「武雄食の日」を実施しています。 献立表や掲示物等を通じて、子どもたちに武雄市 産の食材を紹介しています。また、武雄市内に醤油 屋さんやこんにゃく屋さんもあり、日々給食で使用して います。そこで、武雄市で作られているものを給食で 提供することで、武雄市で作られているものに関心を 持ち、食材を作ってくださいしている方々への感謝の 気持ちを持つことができる児童の育成を図っていきた いと考えています。	
人気の理由	野沢菜チーズ納豆は、納豆や漬物が苦 手な子どもたちも食べてくれます。また、 鰹のねぎレモンソースかけは、鰹を揚げ てからソースを絡めているので、魚が苦 手な子どもにも食べやすくなっていま す。			