様式 2

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

嬉野市嬉野学校給食センター
調理主任 貞松 敬子
栄養教諭 河野 ひろ子

調理法 大量調理にあたってのコツなど	献立1 さば入りごぼう飯 ①米は洗米する。 ②浸水し、炊飯する。 ③ごぼう、にんじん、さつま揚げは粗みじんにする。ごぼうは水につけてアク抜きする。ひじきは水で戻す。つきこんは2cm幅に切りあく抜きする。さばの生姜煮は流水で解凍する。 ④油でごぼう、にんじんを炒める。 ⑤ひじきとさばの生姜煮を、袋に入った調味料ごと入れ炒め、魚をほぐす。 ⑥つきこんとさつま揚げを入れ炒め、味見する。 ⑦調味料で味をととのえる。 ⑧具を計量し、炊きあがったご飯に混ぜ込む。	衛生上の留意点	献立1 さば入りごぼう飯 ・米の洗米時、異物がないか確認 ・米の中心温度を測定し記録 ・さばの生姜煮は流水で解凍 ・ひじきは戻す前後に異物の確認 ・中心温度を確認し記録 ・配缶時は、専用エプロンと手袋を着用 ・作業毎に手洗いと消毒
	献立2（牛乳） ・委託業者より納入		献立2（牛乳） ・品温、賞味期限、ロット番号の確認と記録 ・専用冷蔵庫に保管
	献立3 お茶々豆 ①大豆は前日から水につけ戻しておく。 ②きな粉はスチコンで加熱する。 ③きな粉と砂糖、塩、抹茶を合わせて味見する。 ④大豆に片栗粉をまぶして油で揚げる。 ⑤③と大豆を和える。		献立3 お茶々豆 ・水につけた大豆は蓋をして冷蔵庫保管 ・調味料は未開封の物を使用 ・中心温度を確認し記録 ・配缶時は、専用エプロンと手袋を着用 ・作業毎に手洗いと消毒
	献立4 甘酢和え ①大根は薄い短冊、人参ときゅうりは千切りにする。 ②調味料は合わせて加熱し冷ましておく。 ③①を加熱し冷却、脱水する。 ④③と②を合わせて和える。		献立4 甘酢和え ・加熱、冷却時間と温度を確認し記録 ・中心温度を確認し記録 ・配缶時は、専用エプロンと手袋を着用 ・作業毎に手洗いと消毒
	献立5 具だくさんみそ汁 ①かぶ、にんじん、じゃがいもはいちょう切り、えのきは石突をとり、3cm。小松菜は2cm位に切る。厚揚げは油抜きして色紙切り。 ②だしをしっかりとる。 ③だしの中に具を入れて煮る。 ④みそを溶き入れ、最後に小松菜を入れる。		献立5 具だくさんみそ汁 ・厚揚げは専用容器で受け取り、納品時の品温、鮮度を確認 ・中心温度を確認し記録 ・配缶時は、専用エプロンと手袋を着用 ・作業毎に手洗いと消毒

献立作成にあたっての考察	・食数が多く、生魚を使用するには困難なため冷凍食品を使用し、汚染を気にせず調理できるように考案した。 ・学校保健委員会において、歯科医より「噛みごたえのある料理を提供してもらいたい」と助言があり、考案した。	食に関する指導の視点 ・嬉野はうれしの茶が有名ですが、小中学生のお茶離れが嬉野でもあるため、お茶を活用した献立を毎月給食献立に取り入れている。また、配膳表と献立表にもお茶の良さを記載し、放送委員会が給食時間に放送している（郷土愛）。
人気の理由	・苦手な魚でも、骨を気にせず、豆もお菓子感覚で食べている。	