

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 伊西地区

学校又は共同調理場

有田中部小学校

出場者・職名・氏名

栄養教諭 松尾 奨子

<p>〔調理法〕 大量調理にあたってのコツなど</p>	<p>献立1 ごはん</p>	<p>衛生上の留意点</p>	<p>献立1 ごはん 洗米後、異物混入がないか確認する。</p>
	<p>献立2 (牛乳)</p>		<p>献立2 (牛乳) 保冷する</p>
	<p>献立3 れんこんハンバーグ 乳・卵を使用せずに作る ひじきをいれ、水分を吸わせる。 れんこんは半分すりおろし、残りは粗みじん切りにして食感をいかす。</p>		<p>献立3 2次汚染をしないように作業動線を考える。 作業中は専用のエプロンと手袋を着用する。 作業後は、エプロンを交換し手指の洗浄消毒を行う。 中心温度を測定し記録する。</p>
	<p>献立4 戸矢かぶは、酢の物にするとピンク色に染まるので、それを活かしてきれいに発色するようにする</p>		<p>献立4 野菜は蒸して、真空冷却機にかけ冷蔵庫に保管する。 和える時は、和え物専用の場所で身支度を整え、手指の洗浄消毒後ロング手袋をつけ和える。配缶後は冷蔵庫保管。</p>
	<p>献立5 あまり小さく切らずに食感を活かす。 白菜は茎と葉の加熱時間を変える。 ブロッコリーは最後に入れ、煮えすぎないようにする。</p>		<p>献立5 だしをとり、煮えにくいものから煮ていく豆腐の中心温度測定し記録する。 出来上がりの中心温度測定と記録。</p>
<p>献立作成にあたっての考察</p>	<p>季節の野菜を多く使用する。 乳・卵アレルギーがあるので、除去し誤食がないようにした。 戸矢かぶ等有田で生産されている食材を使用する。</p>	<p>食に関する指導の視点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○食事の重要性</li> <li>○食品を選択する能力</li> <li>○感謝の心</li> <li>○食文化</li> </ul>	
<p>人気の理由</p>			