

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 みやき町

学校又は共同調理場
出場者・職名・氏名

みやき町立北茂安小学校
調理員 一番ヶ瀬 晴美 山崎 美穂
学校栄養職員 中野 奈津美

調理法 〔大量調理に あたっての コツなど〕	献立1 (ごはん) ・検収 ・保存食	衛生上の 留意点	献立1 (ごはん) ・手洗い・適切な物資か ・原材料50g冷凍庫保存、品温の確認記録
	献立2 (牛乳) ・検収 ・保存食		献立2 (牛乳) ・手洗い・適切な物資か ・原材料50g冷凍庫保存、品温の確認記録
	献立3 (ぎょろっけ) ・玉ねぎはみじん切りにする。 ・干しひじきは水で戻す。 ・パン粉以外の材料をよく混ぜ合わせる。 ・形成して、パン粉をつける。 ・フライヤーで揚げる。		献立3 (ぎょろっけ) ・野菜は流水で3回洗う。 ・魚の取扱には、専用のエプロン、手袋を着用する。専用容器に入れ、冷蔵保管する。 ・加熱時、中心温度測定、記録する。 ・加熱後、二次汚染に注意し、専用の白衣と手袋を着用し、配缶する。
	献立4 (野菜の磯香和え) ・白菜、小松菜は2cmカット、人参は千切りにする。 ・野菜はそれぞれ茹でて、冷却する。 ・材料を調味し、海苔と和える。		献立4 (野菜の磯香和え) ・野菜は流水で3回洗う。 ・加熱、冷却、出来上がり温度を確認し、記録する。 ・加熱後の食材の取扱に注意する。 ・和える時は、専用のエプロン、手袋を着用し配缶する。
	献立5 (根菜ごまキムチ汁) ・大根は厚いちょう切り、人参はいちょう切り、ごぼうはささがき、こねぎは小口切りにする。 ・だしをとる。 ・材料を加えて加熱する。 ・キムチ、味噌、ねりごまを入れ、調味し、最後にねぎを加える。		献立5 (根菜ごまキムチ汁) ・野菜は流水で3回洗う。 ・肉の取扱には、専用のエプロン、手袋を着用する。専用容器に入れ、冷蔵保管する。 ・加熱時、中心温度測定、記録する。 ・加熱後、専用のエプロンと手袋を着用し、配缶する。
献立作成にあたっての 考察	・ぎょろっけは、栄養や彩りを考え、食感も楽しめるように、様々な食材を取り入れている。 ・汁物には、根菜類を使用し、キムチも入れることで体が温まる献立にしている。 ・みやき町内で生産された旬の食材を使用している。	食に関する指導の視点 ・みやき町内で行っている地産地消の取り組み『みやき町食の日』に、町内で生産された食材(米、玉ねぎ、白菜、小松菜、大根、キムチ)を紹介し、生産者の方々へ感謝する心や、食べ物を大事にする心を育む。(感謝の心、食文化) ・季節を感じられる旬の食材を使用し、冬野菜は風邪予防や体を温める働きがあることを伝える。健康に過ごすためには、様々な食べ物を好き嫌いなく食べることが大切であることを伝える。(心身の健康)	
人気の理由	手作りのぎょろっけは、子どもたちも楽しみにしており、好評です。		