

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 小城・多久

学校又は共同調理場
出場者・職名・氏名

小城市立三日月小学校
栄養教諭 津末 安友実
調理員 辻 律子・今泉 圭子

調理法 大量調理に あたっての コツなど	献立1 (麦ごはん) ・委託炊飯	衛生上の 留意点	献立1 ・検収時に異物、異臭等がないか確認し、温度確認を行う。
	献立2 (牛乳)		献立2 (牛乳) ・検収時に鮮度品温を確認し、ロット番号、賞味期限の確認・記録を行う。
	献立3 (小城れんこんのミートローフ) 1. れんこんの半量はすりおろす。 2. 野菜はみじん切りにし、ひじきは水で戻しておく。 3. 牛ひき肉～シュレッドチーズまでを順によく捏ね合わせる。 4. ③を天板に敷き入れ、蒸し焼きにし、切り分ける。 5. デミ～赤ワインでソースを作り、④にかける。		献立3 ・肉は品温鮮度を確認し、専用容器で冷蔵保管 ・乾物に異物混入がないか確認する ・専用白衣の着用、使い捨て手袋使用 ・専用器具使用、二次汚染に注意する ・焼きあがりの中心温度の確認・使い捨て手袋 ・ソースのできあがりの中心温度の確認
	献立4 (梅おかか和え) 1. 白菜は短冊、きゅうりは輪切りにし、蒸して冷却。 2. もやしは蒸して冷却する。 3. 梅はたたいて、調味液を作り、冷やしておく 4. かつお節は煎る。 5. ①、②に④、③を加え、調味する。		献立4 ・加熱冷却時の中心温度の確認 ・冷却後は冷蔵保管、使い捨て手袋使用 ・調味液のできあがりの中心温度の確認 ・かつお節の加熱時の中心温度の確認 ・調味時の中心温度の確認
	献立5 (小城の野菜たっぷりスープ) 1. 根菜類はいちょう切りにし、椎茸はスライスする。 2. 葉ねぎは小口切り。 3. 削り節でだしをとる。 4. かにかまは解凍し、ほぐす。 5. だし汁で具材を煮る。 6. 調味し、ねぎを加える。 7. 軽くとろみをつける。		献立5 ・根菜の泥をしっかりと洗い落とす ・刃物類は食材ごとに使用前・中・後と確認する ・食材により加熱時間を調節した調理を行う ・できあがりの中心温度の確認
献立作成にあたっての 考察	・ミートローフのれんこんは半量をすりおろして加えることで、つなぎの役割を果たし、食物アレルギーに配慮した調理ができ、食感にアクセントを加える働きもある。 ・ミートローフに手がかかるため、和え物は食材数を減らし、作業工程に配慮した。	食に関する指導の視点 ・献立全体に地域の野菜をたくさん使っているため、旬の食材を知るとともに地域の農業について知る機会となる。 ・だしのうま味について知らせ、味わって食べてもらう。 ・汁物に根菜を多く入れているため、噛むことを促すことができる。	
人気の理由	・梅にかつお節を加えることで食べやすく、ミートローフはボリュームもあり、人気がある。	・調理してくれた人のことを考え、感謝して食べる。	