

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 佐賀市

学校又は共同調理場  
出場者・職名・氏名

佐賀市諸富学校給食センター  
調理師 高津 智子  
栄養教諭 金丸 静花

調理法 [大量調理に あたっての コツなど]	献立1 委託業者より納入	衛生上の 留意点	献立1 ・検収を行う。
	献立2 (牛乳) 委託業者より納入		献立2 (牛乳) ・検収を行う。
	献立3 ①れんこん、たまねぎを荒みじん切りする。 ②材料をよく混ぜ合わせる。 ③人数分に分ける。 ④パン粉、大豆の華をまぶして、揚げる。 ⑤人数を確認し、配食する。		献立3 ・魚のすり身の交差汚染に気をつける。 (魚専用エプロン、手袋着用) ・中心温度を確認する。 ・配食時の二次汚染に注意する。 (専用エプロン、手洗い、手袋着用)
	献立4 ①ほうれんそう、白菜は、ざく切りにする。 にんじんは、せん切りにする。 ②調味液は、加熱し冷やす。 ③野菜はそれぞれゆでて、冷却する。 ④野菜を調味液とアーモンドで和える。		献立4 ・加熱時は全て中心部の温度を確認する。 ・加熱後の二次汚染に注意する。 (専用エプロン、手洗い、手袋着用)
	献立5 ①だしをとる。 ②さといも、だいこんは、いちょう切りにする。 ごぼうは輪切り、小松菜はざく切りにする。 ③だしで、材料を煮る。 ④みそを溶き入れ、小松菜、ごまを加える。		献立5 ・中心温度を確認する。 ・配食時の二次汚染に注意する。 (専用エプロン、手洗い、手袋着用)
献立作成にあたっての 考察	地域で育てられている旬の野菜のおいしさを伝えたいと思考えた献立です。大豆製品も、食べやすさを意識して衣や汁物に入れていきます。	食に関する指導の視点 〈感謝の心〉 地域で育てられている野菜、生産者の苦労や努力を知り、大切に食べることができる。 〈心身の健康〉 寒さに負けず元気に過ごすために、野菜をしっかり食べることができる。	
人気の理由	魚ロッケは、魚が苦手な子どもでも食べやすいと人気です。		