

平成26年度 第2回 栄養士会議

日 時 平成26年8月 8日（金）午後4時～

場 所 山田町第一保育所 会議室

出席者 山田町第一保育所 : 川端 成子 湊 千佐子
出席者 織笠保育園 : 昆 和歌子（委員長）
出席者 豊間根保育園 : 黒坂 香織（書記） 及川和美

1. 開会
2. 議題
 - (1) 夏の新メニューについての反省
 - (2) 冬の新メニューについて
3. その他
 - 第4回 献立検討会（9月の献立）
4. 閉会

2. 議題

(1) 夏の新メニュー‘なすのはさみ揚げ’についての反省

第一 川端栄養士・・・お肉に火が通るか心配しましたが、なすの切り方を工夫したので問題なく出来て良かったです。
子供たちにもとても好評でした。

第一 湊調理員・・・栄養士の先生が、食育でなすを使っていたり、給食でも味噌汁に入れていたりした為、あまり抵抗無く子供たちも食べれていたと思います。

豊間根 黒坂栄養士・・・なすの切り方に迷いましたが、輪切りにして作りました。
各担任から、職員会議の時に感想を聞いたところ、食べれる子と、やはり食感や味で躊躇する子に分かれました。
味が苦手な子は、カレーや味噌炒めなどにすると食べやすいのではないかとの意見もありました。

豊間根 及川調理員・・・皮付きで輪切りにしました。、大人の感覚ではおいしいと思いました。子供達も食べれていたと思います。

織笠 昆栄養士・・・お肉が入っていたことで、食べている子が多かったです。
食感が苦手な子もいましたが、全体的に好評でした。
また、自分が立てたメニューだったこともあり、(好評で)良かったです。

その他の反省・・・ソースがついたのが良かったと思う。
作るのに時間がかかった。
分量は、1人2個位でちょうど良かった。
集会で使ったのが良かった。

まとめ : 肉を挟んだり、パン粉を使ったことにより食べやすく好評だった。
出された反省や意見は、今後の作成に活かしていく。

(2) 冬の新メニューについて

委員長 昆栄養士・・・前回の案として、ぶり大根や魚汁などが出されましたが、どうしますか？

第一 川端栄養士・・・ぶりはメニューとして出したことが無いので、給食のメニューとしては‘ぶりの照り焼き’が食べやすいのではないかと。

(値段、分量、時期的にいつ頃から使えるのか質問が来たが、魚屋さんとは相談しながら、各園で決めることとした。)

豊間根 黒坂栄養士・・・魚のおすいはどうか？
使いやすさと食べやすさで、‘鮭のおすい’が良いと思う。
(鮭、大根、豆腐、人参、ねぎなど)

豊間根 及川調理員・・・鮭のすりみ団子が良いのではないかと。

(‘鮭のすり身汁’に決定。)

その他として・・・鮭のハンバーグも新メニューではないが、豊間根・織笠ではやったことが無いため、使うことにした。

まとめ : 鮭のすり身汁・・・12月 (献立担当・黒坂栄養士)
ぶりの照り焼き・・・1月 (〃 ・昆栄養士)
鮭のハンバーグ・・・2月 (〃 ・川端栄養士)

3. その他

第一 川端栄養士・・・献立検討を行うにあたって、献立に付け合せ(3品目)を入れているが、メニューによって付けるかどうかは園長先生と相談しても良いと思う。→各園に任せることとした。

9月の献立検討会（黒坂栄養士作成）配布後、検討を行う。

- ・ 野菜のメンチカツ、さんまの蒲焼風、五目納豆、大学芋などのメニューの作り方の確認を行った。
 - 野菜メンチカツ・・・挽肉に卵とパン粉が入る為、衣はパン粉のみで揚げる。
 - さんまの蒲焼風・・・蒲焼と蒲焼風では、作り方が違うので、蒲焼風の作り方にする。
 - 五目納豆・・・・・・野菜とひきわり納豆を和える。
 - 大学芋・・・・・・おやつ用とおかず用にレシピがあるので、おかず用で作ることにする。
- ・ その他、各園に持ち帰り、最終検討を行うことにした。

※ 第3回、栄養士会議（反省会）は1月16日（金） 午後4時～
第一保育所 会議室

※ 10月献立検討会は、9月9日（火） 午後4時～
第一保育所 会議室

4. 閉会