

11/9の吹田市共同研究の試作

作成メニュー

- ・キャベツのカレー風味ソテーA
- ・きんぴらごぼうA
- ・簡単ピクルスA
- ・簡単ピクルスB
- ・切り干し大根と大豆のトマト煮A
- ・ウィンナーと大豆のトマト煮B
- ・イタリアンスープB
- ・かやくごはん
- ・ツナピラフB
- ・ツナピラフA

参加者

国循、吹田市の栄養教諭、吹田市教育委員会学校
保健給食室、吹田市健康医療部健康まちづくり室



11/9の吹田市共同研究の試作

スケジュール

AM

- ・食材の購入
- ・調味料の計量、食材の計量、お米の下処理



PM

- ・調理の説明
- ・調理開始・適宜工程のフォロー
- ・動画撮影
- ・試食・意見交換
- ・アンケート記入



11/9の吹田市共同研究の試作



調理したメニュー



試食したメニュー10品



試食とアンケート記入の様子

11/25に別の小学校の栄養教諭からも参加してもらい、評価をしてもらう。
ウィンナーと大豆のトマト煮は味が薄い
評価が4割いたことから、砂糖を加え、
ウィンナーを炒める工夫を検討する。

11/25の吹田市共同研究の試作

作成メニュー

- ・簡単ピクルスA
- ・簡単ピクルスB-1
- ・簡単ピクルスB-2
- ・簡単ピクルスC
- ・切り干し大根と大豆のトマト煮A-1
- ・切り干し大根と大豆のトマト煮A-2
- ・ツナピラフA-3
- ・ツナピラフA-1
- ・ツナピラフA-2
- ・ツナピラフC
- ・ウィンナーと大豆のトマト煮
- ・キャベツのカレー風味ソテーA
- ・きんぴらごぼうA
- ・かやくごはん
- ・イタリアンスープB

確定メニューのため本日調理なし

参加者

国循、吹田市の栄養教諭、吹田市教育委員会学校保健給食室、
吹田市健康医療部健康まちづくり室



11/25の吹田市共同研究の試作

スケジュール

AM

- ・食材の購入
- ・調味料の計量、食材の計量、お米の下処理



PM

- ・調理の説明
- ・調理開始・適宜工程のフォロー
- ・動画撮影
- ・試食・意見交換
- ・アンケート記入



11/25の吹田市共同研究の試作



11/25の吹田市共同研究の試作



**2023年度の前期の給食に
かるしおメニュー導入が決定！**

