

令和4年度学校給食調理技術講習会に事前に寄せられた質問への講師助言

	学校給食における加熱調理についての質問	講師助言
ゆでる	麺のゆで方	「令和4年度学校給食調理技術講習会要項」10～11ページを参照してください。
	乾麺の調理で、麺をのびにくくするコツを教えてください。	
煮る	煮物調理の時、落とし蓋はどうされていますか。	「令和4年度学校給食調理技術講習会要項」12ページを参照してください。
	野菜の味付けで、しみ込ませる為の火力の調整を教えてください。	「令和4年度学校給食調理技術講習会要項」11～12ページを参照してください。
	けんちん汁等を作ると、どうしても汁が黒くなってしまうことがあるので、それを防ぐにはどうしたらよいか。	「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル(文部科学省)」58ページに黒ずむ原因が掲載、19ページにあく抜きや褐変防止方法が掲載されていますので参照してください。
	凍結全卵を使用し、かきたま汁や親子丼などの卵の加熱調理方法	凍結全卵は解凍ムラがないように解凍し、ホイッパーなどで攪拌して均一な状態にして使用します。加熱調理のポイントは「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」44ページを参照してください。
	ホワイトソースを作る際、早くできるコツがあれば教えてください。	ホワイトルーの作り方は、「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」39ページを参照してください。 ほかにホワイトソースの作り方としては、先に食材を炒め、弱火で小麦粉を食材に振りかけて炒め、温めておいた牛乳を加える。又は、牛乳と小麦粉をミキサーで合わせておき弱火で加熱するなどが考えられますが、いずれも調理場の熱源、鍋の種類などで調理方法は異なります。高温、高速調理はダマになりやすいので注意が必要です。
焼く	焼き物調理で、焦げずに85℃以上の温度を確保する上手な調理の仕方を教えてください。	「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」40ページを参照してください。 使用手順、時間などを記録に残し、学校毎の標準化を行ってください。
炒める	食材の炒め方(火加減や時間)調味のタイミングについて	「令和4年度学校給食調理技術講習会要項」8ページ及び14～15ページ、「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」41～42ページを参照してください。
スチコン	スチームコンベクションオープンを上手に使いこなせるようにアドバイスがほしいです。	「令和4年度学校給食調理技術講習会要項」15ページ、「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」26・40・53～54ページを参照してください。 スチームコンベクションオープンはメーカー毎に機能が異なり、機器の個体によって加熱状況が異なる(癖がある)ため確認することが重要です。 学校給食の実施例などはインターネットなどに紹介されているので参考にされてはいかがでしょうか。
	スチームコンベクションを使用した際、魚や肉料理がふっくら焼ける温度や時間を教えてください。	
	スチームコンベクションでの利用食材例	
だし	短時間で上手にだし汁をとる方法が知りたいです。	「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」28～29ページを参照してください。 平成29年度学校給食調理技術講習会を受講された方は、「平成29年度学校給食調理技術講習会要項」6～11ページも参照してください。
	だしを上手にとるコツを教えてください。	
	いりこ、昆布等のだしの取り方で、火加減やタイミングを教えてください。	
その他	加熱調理中の衛生管理について、どのようなことをするべきか教えてください。	「学校給食衛生管理基準」第3 1 (4) を参照してください。
	油揚げや厚揚げの油抜きをする時に85度以上の温度を確認するべきか教えてください。	加熱処理する食品の温度は、「学校給食衛生管理基準」第3 1 (4) ①を参照してください。 食品の中心部の温度の測り方は、「学校給食衛生管理基準の解説-学校給食における食中毒防止の手引-(独立行政法人日本スポーツ振興センター)」80ページを参照してください。
	和え物のボイル加熱時の温度は85度以上でなければいけないのですか。	
	グリーンピースやピーマンの下茹で加熱の時に85度以上の温度を確認するべきか教えてください。	
調理品の中心温度測定後1分間加熱する際、3箇所目の中心温度測定後でよいでしょうか。		