

試食準備 ・ 情報交換風景



参加者アンケートより

- ①現在アレルギー食対応の園児はいますか？
1～3名(3園) 4～6名(3園) 7～10名(6園)
- ②主な食物アレルギーはなんですか？
卵(14園) 乳製品(11園) 小麦/キウイ(4園)
魚/えび(3園) そば/ごま/牛肉/かに/落花生(2園)
その他(パインアップル/ブロッコリー/カシューナッツ/
バナナ/くるみ など)
- ③アレルギー食対応で困っている事があれば教えてください
*除去食の対応で困っている。(2園)
*生地(おやつ)が同じような物になってしまうこと(2園)
*肉類や酒類(みりん)
- ④本日の研修会に参加された目的・内容はなんですか？
*アレルギー食献立の情報・・・14名
*給食調理の情報・・・10名
*給食業務の情報共有・・・7名

給食献立(アレルギー食)実習風景



参加者アンケート

「参加者アンケートより」
 ≪研修会に参加して≫

、他の園の献立レシピを教えてください、アレルギー対応のお話が聞けてとても勉強になりました。

、他の方と情報交換が出来て勉強になった、大豆ミートのハンバーグを初めて食べてお肉のように美味しいことが分かった。

、小規模の研修会だったので、グループ毎に自園の話などで、和気あいあいとした雰囲気でしたので良かったです。

、献立すべて美味しかったです。

、アレルギーのある子どもはどうしても普通食とは別物になってしまうので、ゼロミートのハンバーグは初めて食べました。甘酒を入れる事で人参の独特の香りが無くなり、人参が苦手な子どもでも食べられそうなので良いと思いました。

、使ったことが無い食材等の調理が出来て良かったです。

、代替の食材の情報交換をすることができて良かったです。乳児の食へ進め、果物の進め方の各園のご意見も参考になりました。

、実際に調理して試食することができて良かったです。切り方や茹で時間など、細かく見に来て頂いて、質問もしやすかったですので、分かりやすかったです。

、献立を、園で作ってみたいと思います。

ひよこ通信

2023年度 乳幼児食研修会



令和5年10月29日(日曜日) <西宮市立中央公民館> アレルギー食献立調理研修会が開催された。

園児たちの“美味しい笑顔の応援団”集う!!
テーマ:「卵・乳未使用アレルギー食献立」

認定こども園や保育園で給食業務に従事している栄養士調理師など20名が集い給食献立の調理実習研修を行った。

第34号 2023年12月20日(水)
 発行/一般社団法人兵庫栄養振興会
 〒662-0911 兵庫県西宮市池田町9-7-215
 フレンテ西宮西館2F
 TEL:0798-81-5616
 FAX:0798-81-5617
 https://hyoei.or.jp



(発表献立の説明)

(左から) 西岡委員 長谷委員 西澤委員



第34回乳幼児食研修会



進行内容

- 12:30~ 受付
- 13:00~ 研修会より
 <乳幼児食研修会スタート>
 13:10~ アレルギー食献立説明
- 13:20~ 調理実習前の注意事項
- 13:25~ 各グループで調理開始
- 14:50 調理実習終了
- 14:50~ 片付け、試食準備
- 15:00~ 試食、情報交換会
 15~ 大豆製品ゼロミートのお話
 大塚食品株式会社 大阪支店様
- 15:40~ 片付け
- 15:50~ アンケート記入

- 16:00 終了
- (協賛品等の提供)
 大塚食品(株)大阪支店様
 大豆加工食品(ゼロミート)
 ヒガシマル醤油(株)大阪支店様
 うすくち醤油 500ml 1本/1人

実習献立

.....研修会テーマ.....

卵・乳未使用献立「アレルギー食」調理実習

きのこの煮込みハンバーグ

①しめじ、マッシュルーム、玉ねぎ、にんじんは小さめに薄切り②フライパンにオリーブ油を入れ、①を炒めてから、調味料、ハンバーグ(ゼロミート)を入れ、蓋をして10分煮込みます。



かぼちゃ入り豆乳グラタン

①南瓜は色紙に切り固ゆでにします。②ブロッコリーは小房に切り茹で、マカロニも茹でます。③鶏肉は1.5角、玉ねぎは半月を横に3等分し、スライス。④しめじは石づきをとり1センチに。⑤鶏肉、玉ねぎ、しめじを炒めコンソメで味付け。⑥豆乳を沸かし沸騰直前にコンソメを盛り、チーズをかけてオーブン200度、210度で10分焼きます。



ごほうときゅうりのサラダ

①ごほう、きゅうりは斜め切りに千切り、ごほうは水にさらします。②にんじん、ハムは3センチの千切り。③ごほう、にんじんは2分、ハムきゅうりコーンは30秒茹でる。④ポウルにマヨネーズ、醤油を合わせて混ぜます。⑤を入れて混ぜます。



甘酒を使ったにんじんケーキ

①にんじんは皮を剥きす。②小麦粉とベーキングパウダーをふるっておく。③ポウルに砂糖、サラダ油、甘酒と①を入れて混ぜ、さらに②を入れ混ぜます。④③をアルミカップに6~7分目いれます。⑤オーブンを180度予熱し⑤を15分、20分焼きます。



アレルギー食献立 大豆加工食品の活用について 大塚食品株式会社様

次回の研修会について
 ☆2024年2月23(金)祝日 10:30~13:30
 認定こども園大久保保育園(明石市)
 新設棟《もぐもぐ棟》に於いて
 「新乳児を迎えるための離乳食実習研修」を開催します。

2024年度 乳幼児食研修会
来年度の研修会は現在検討中です。

2023 / 新調理システム体験会

共催企業様

- 株式会社フジマック 大阪営業部
- 認定こども園大久保保育園

第1回スチームコンベクションオープン調理研修会

2023年6月18日(日) 株式会社フジマック「大阪クッキングラボ」
認定こども園等の栄養士など給食業務従事者11名が研修に参加。
【テーマ】簡単調理とサクッとジューシーさを実感

《献立》

- ①サクッとジューシーやわらかチキンカツ
- ②仕上がり簡単15分 さばの梅干し煮
- ③野菜たっぷり簡単焼きビーフン
- ④揚げずにサクッと焼きドーナツ

さばの梅干煮



焼きドーナツ



焼きビーフン



チキンカツ



①



②



③



④

第2回スチームコンベクションオープン調理研修会

2023年7月16日(日) 株式会社フジマック「大阪クッキングラボ」
認定こども園等の栄養士など給食業務従事者11名が研修に参加。
【テーマ】卵・乳未使用 植物性原材料使用

《献立》

- ①植物性原材料のやわらかピザハンバーグ
- ②子ども達大好き焼きそばカレー風味
- ③とろ〜り美味しいマーボー豆腐
- ④切干大根のさっぱりオリーブオイルサラダ
- ⑤旬のかぼちゃつつぶクッキー

マーボー豆腐



ピザハンバーグ



焼きそばカレー風味



切干大根サラダ



かぼちゃクッキー



①



②



③



④

2023 / 新調理システム体験会

協賛企業様

- ヒガシマルしょうゆ株式会社 大阪支店
- 大塚食品株式会社 大阪支店

第3回スチームコンベクションオープン調理研修会

2023年10月15日(日) 株式会社フジマック「大阪クッキングラボ」
認定こども園等の栄養士など給食業務従事者4名が研修に参加。
【テーマ】お米を炊いて、ふっくらふんわり！

《献立》

- ①ご飯を炊いて 色鮮やかチキンライス
- ②ふんわり鮭のマーマレード焼き
- ③キャベツときのこの和え物
- ④やわらか植物性ウィンナーパン

鮭のマーマレード焼き



ウィンナーパン



チキンライス



キャベツときのこの和え物



①



②



③



④

第4回スチームコンベクションオープン調理研修会

2023年11月26日(日) 認定こども園大久保保育園 「調理室」
認定こども園等の栄養士など給食業務従事者5名が研修に参加。
【テーマ】簡単調理とサクッとやわらかさ実感！

《献立》

- ①栄養満点 具たくさん根菜の炒め煮
- ②サクッとやわらか さばの竜田揚げ
- ③秋の味覚 サツマイモのサラダ
- ④栄養いっぱい青菜のスコーン

根菜の炒め煮



魚の竜田揚げ



サツマイモのサラダ



青菜のスコーン



①



②



③



④