

CHAPTER内容

- 1 オープニング
- 2 冷凍食品のできるまで
- 3 冷凍食品の品質管理
- 4 学校給食での活用事例
- 5 冷凍食品のメリット
- 6 エンディング

学校給食充実のために 冷凍食品ができること

学校給食は、子供たちの健全な心身の発達のために欠かせないものです。また、“生きた教材”として子供たちが正しい食習慣や様々な食文化を知る機会でもあります。それらの役割はますます大きくなっていますが、その前提として学校給食は年間を通じて栄養バランスのとれた様々なメニューを提供する必要があります。

そのなかで冷凍食品の活用は多様な献立づくりが可能になり、調理者の負担を軽減させることができます。また、冷凍食品は凍結することで微生物の増殖を防いでいるため、衛生的で安全な調理現場を保つことができます。

この作品は、冷凍食品の特性や役割を理解するための基礎的内容をわかりやすく解説しながら、学校給食をさらに豊かなものにしていくために、冷凍食品が貢献できることを紹介します。

一般社団法人 日本冷凍食品協会

〒104-0045
東京都中央区築地3-17-9 興和日東ビル4階
TEL03-3541-3003 (代表)
FAX03-3541-3012

監修
女子栄養大学名誉教授
元文部科学省学校給食調査官
金田雅代

※このディスク・プログラムを権利者の許可無く複製・放送(有線・無線)・公開上映・送信・レンタル等に使用することを禁じます。

17min
2016/02 STEREO 16:9 DVD VIDEO

DVD VIDEO

学校給食充実のために 冷凍食品ができること



学校給食充実のために
冷凍食品ができること

