



# 給食ふあいと

ホームページ <http://www.oita-kenkyu.jp>

広報紙「おおいた 給食ふあいと」スローガン

ふりそぞぐ あいじょういっぱい いつもげんきな とよのしょくいく

【編集】広報紙「おおいた 給食ふあいと」編集委員会 【発行】公益財団法人大分県学校給食会 大分県大分市古国府宇内山1334の3 TEL 097-543-5121 (代表) FAX 097-545-2264 (代表)

## 尾頭つきの魚を 食べる日

in 佐伯市立渡町台小学校

この美しい風景は、  
海を守っている人がいてくださるおかげです。  
私たちにできることは、  
佐伯の魚を買って食べることです!

継続は力なり!  
習うより慣れろ!  
ということで  
毎月1回実施しています。



すごいなあ・・・  
あたしもがんばろう!

いつか、自分の子どもにも  
教えてあげたいな・・・

よかったです  
まじで  
たきん

先生、見て見て!  
ひとりできれいに  
食べられたよ。



集団のちからを借いで...

アジが一回に産卵する数は約3万個。佐伯の世帯数とほぼ同じ。  
そのうち3年して大人になれるのはわずか1～2個。  
みんなの目の前のアジとは、  
そんな **奇跡の出会い**・・・だから大切に!



尾頭つきの魚を食べる日 in 佐伯市立渡町台小学校	P1
食育の取り組みについて 津久見市教育長 蒲原 学	P2
大分教育事務所 指導主事 佐藤由美子	
栄養教諭は、今 由布市学校給食センター 栄養教諭 加来美名子	P3
大分県学校栄養士研究会の取り組みを紹介します! 大分市立明野西小学校 栄養教諭 佐藤 啓子	P3
わくわく学校訪問 第6回 大分市立寒田小学校	P4-5
安心!安全!おいしい!自慢の調理場へおじゃましま〜す!	P6
大分市学校給食西部共同調理場 場長 油布 豊喜	
新規採用学校栄養職員紹介	P6
日新の志でー公益財団法人として新たなスタートー	P7
公益財団法人 大分県学校給食会 理事長 阿南 正美	
公益財団法人大分県学校給食会に今後期待すること 大分県教育庁 体育保健課長 渚 洋行	P7
平成23年度2学期分選定品の紹介	P8
平成23年度広報紙「おおいた給食ふあいと」編集委員会委員紹介	P8





# 食育の取り組みについて

## 津久見市における食育の取り組みについて

津久見市教育長 蒲原 学



豊かな自然がはぐくんだ新鮮な農林水産物に恵まれている津久見市では、平成23年3月に「みんなで!たのしく!バランスよく!～笑顔あふれる食卓 元気なつくり～」をスローガンに津久見市食育推進計画を策定し、市をあげて食育に取り組んでいます。教育委員会でも「ふるさとを愛し、自ら学ぶ意欲と活力に満ちた津久見っ子の育成」を学校教育指導方針に掲げ、健康教育を柱の一つとして食育を推進しているところです。

子どもたちには、津久見の食材を生かした郷土料理や食文化を学びつつ、自然の恵みや食に関わる人々とその活動に感謝する心もち、よりよい食生活を送ろうとする姿勢をはぐくむことを願っています。しかしながら、豊かさや便利さの中で、「食」についての関心が薄らぎ、健全な食生活や生活習慣が乱れてしまうこともないわけではありません。

そこで、教育委員会では学校給食をきっかけに子どもと家庭に食事の大切さについて理解を深めてもらうよう広報紙「ランチタイム」を毎月発行してきました。その他にも、地産地消を進めるために、ひじきやみかん、いちごや椎茸等地元の食材を日頃から積極的に給食に

取り入れ、11月には「学校給食まるごと大分県」を、1月には「学校給食週間」を設け、給食で郷土料理を提供しています。さらに、学校独自に子どもが自分の弁当を作る「お弁当の日」を決め、食生活を見直す機会にしたり、PTAが給食室の一日をビデオに撮って調理員さんの苦勞を紹介したりする活動も行われました。

また、社会教育の家庭教育において食育をテーマとして、青少年健全育成関係者や市民を対象とした家庭教育講演会や、市内4か所の小学校でPTA会員を対象に家庭教育講座を開設し、「家庭でたのしく食育」をテーマとした講演に、約280人の保護者に参加いただきました。

これからも津久見市では、「生活リズムと食生活」「栄養バランスと健康づくり」「豊かな心の形成と食文化の継承」「食の安全・地産地消」を食育4本柱として、一人ひとりが実践する食育を推進していきたいと考えております。

## 学校における食育の取り組みの重要性

大分教育事務所 指導主事 佐藤 由美子



大分教育事務所管内では、昨年度、由布市が「栄養教諭を中核とした食育推進事業」の指定を受け、挾間小学校を中心に、栄養教諭と協力校の食育担当者や家庭科教諭が連携する組織が作られ、市を挙げて研究を進めました。特に、体験活動を通じた取り組みでは、子どもたちが育てた野菜や地元食材を行事や調理実習等に利用し、地域の産物の良さについて理解を深めることができました。

今年度は、新たに白杵市が指定を受け、野津小学校を中心に食育の研究に取り組むことになっています。

食は、人間にとって生きていく上での基本的な営みであり、健康な生活を送るためには健全な食生活が欠かせないものです。しかし、偏った栄養摂取や朝食欠食等の食生活の乱れ、肥満や過度の痩身、生活習慣病など、近年子どもたちの食生活は多難です。

学校では、これまでも給食の時間を中心に、教科や総合的な時間などを通して、食に関する指導が行われてきました。今新たに求められているのは、子どもたち

の生活や学習の基盤としての食に関する指導を、専門的知識を有する栄養教諭を中核として、家庭や地域と連携しながら、学校全体で組織的、計画的かつ継続的に取り組むことです。

食育では、子どもたちが、食事の重要性を理解し、望ましい栄養や食事のとり方を知るだけでなく、食品の品質及び安全性等について正しい情報や知識に基づいて自ら判断できる能力、食物を大事にし、生産等にかかわる人々へ感謝する心、望ましい食習慣を身につけること、地域の産物や食文化等を理解することなどを、総合的に育むという観点で推進することが必要です。

子どもたちが、学んだことを自らの食生活とかかわらせて理解し、生活の中で実践し、食べることを楽しみながら、健やかに成長していけるように、関係者と連携し努力していきたいと思っております。



# 栄養教諭は、今

由布市学校給食センター 栄養教諭 加来 美名子



由布市学校給食センターでは、幼稚園8園、小学校14校、中学校3校、約3,400人分の給食を作っています。

安心・安全でおいしい学校給食をめざし、地産地消に取り組み、JAや直売所を通じて由布市でとれた野菜やしいたけなどを使用できるようになってきました。また、アレルギーを持つ子どもでも他の子どもと同じように給食が食べられるように、平成21年8月の稼働以来アレルギー対応食を行っています。現在、38名のアレルギー届出者がある中で、誤食等を起こさないようにするために、面接や毎月の対応食届などを通

して、学校・保護者・給食センターの3者が同じ情報を共有し、毎日の給食では、指示書・ラベルなどの確認を徹底するようにしています。

指導の面では昨年度、各学校・園の食育担当者からの要望を市教育委員会が取りまとめ、栄養教諭を派遣するという体制ができ、由布市全体での栄養教諭等の活用が広がっているところです。

今年度も、今までの取り組みを続けつつ、新しいことにもチャレンジしていきたいと思っています。



授業をした後に、図工でお弁当づくり



野菜の話



掲示



## 大分県学校栄養士研究会の取り組みを紹介します!

大分市立明野西小学校 栄養教諭 佐藤 啓子  
(大分県学校給食栄養士研究会 副会長)



大分県学校栄養士研究会は昭和51年に発足して今年で35年目を迎えました。現在、栄養教諭・学校栄養職員・栄養士を合わせて139名が活動しています。

毎年、『学校給食の充実を図るための研究』、『食育の充実・推進のための研修』、『家庭・地域の食生活の改善のための調査・研究』に取り組んでいます。

今年も、学校給食の充実を図るため、地区ごとに衛生研修会を実施しています。調理場に栄養士が集まり、施設のふき取り検査や、研究授業方式による改善方法の検証などで、衛生管理の向上に努めています。また各種調理講習会や、共同物資選定会、産地見学会等へ参加し、献立の多様化を目指し、地場産物を活用した給食献立作りを進めています。

平成9年に始まった食育推進のための自主研修会では、毎回二人の講師をお招きして授業研究を続けています。講師の先生からは「児童・生徒の心に響く授業はどうあればいいかを、常に心に置くこと」等のご指導をいただいております。私たちの授業検証のよりどころにもなっています。

また、学校給食会の助成もいただき、食育授業・給食時間等に使用できる資料や教材作成をしています。これは学校栄養士研究発表会の際に展示し皆で参考にしています。

この発表会では会員が、『食の指導に関する研究』、『衛生に関する研究』、『家庭・地域との連携に関する研究』の三題について発表をしています。昨年からの発表後の研究協議を小グループに分け、個人の意見が活発に反映で

きるよう取り組んでいます。

また自主研修の場として、全国の栄養士の会で行っている食育推進講習会に参加したり、「地場産物を活用した郷土料理集」や「行事食集」「朝ごはんレシピ集」の作成をしたりして、活用しています。

食生活改善の取り組みでは、平成11年度から5年ごとに、県内の児童・生徒の食生活実態調査を実施し、結果の分析をパネル展示や資料にして配布し、各学校・調理場で改善の取り組みに役立てています。

このように栄養士が連携をとり合い研鑽を積み、資質向上を図っているところです。

今後も、県下の児童・生徒の食生活の向上へ向けて更なる努力を続けていきたいと思っています。これからも引き続き、ご指導・ご助言をお願いいたします。

### 大分県学校栄養士研究会 研修の様子



研修会



衛生管理研修会



# わくわく学校訪問

このコーナーは、食育に取り組んでいる各学校の様子を紹介します。



主任学校栄養職員  
吉田 絹子

## 第6回 大分市立寒田小学校

〒870-1123 大分市寒田684番地の4  
TEL 097-568-7911 FAX 097-568-7099

本校は児童数589名、教職員数35名の中規模校です。校区は府内大橋のたもことから「藤祭り」で知られる西寒多神社に至るまでの帯状の地域で、近年、住宅団地も次々に造成されていますが、丘陵を利用した茶の栽培もおこなわれるなど豊かな自然環境にも恵まれています。

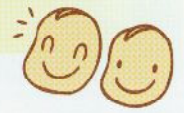
近年、食生活の変化から生活習慣病の若年化など大きな問題が浮上してきています。平成15年度の学校給食栄養摂取基準の改訂では「豆類」と「豆製品」がそれぞれの使用

量に分れて示されました。これは植物性たんぱく質や鉄分及び食物繊維の豊富な「豆類」が生活習慣病を予防する大切な食品の一つであるからです。

そこで将来の生活習慣病予防に向け、食に関する指導の目標である「望ましい食生活について理解させ、よりよい食習慣を身につけさせる」ため、豆を学校給食に取り入れる工夫を続けることにより、豆類摂取目標量を達成したいと考え取り組みました。

### 豆を取り入れた献立の工夫

[ 1 平成20年度の取り組み ※豆の特性を生かした献立工夫 ]



#### 金時豆



ワインフルーツ(金時豆7g)



金時豆と鶏肉蜂蜜  
醤油炒め(金時豆10g)

#### 小豆



抹茶小豆パン



紫いもパン  
(小豆入り)



いとじり



#### 大豆

<大豆ドライパック>



豆ばっかい(黒豆+味噌+黄粉)



五目豆



豆カレー



揚げ肉+大豆  
揚げ魚+大豆など

#### ヒヨコ豆



鶏肉とヒヨコ豆のカレー  
(ヒヨコ豆12g)



とりニラまめ丼  
(ヒヨコ豆15g)

#### レンズ豆



星形オムレツと  
ツナのそぼろ丼



スパゲティ夏野菜の  
ミートソース



南蛮煮



肉そぼろ



黒砂糖豆  
(ロースト大豆8g)



ごぼう野菜  
マメチップ  
(ロースト大豆6g)



変わり大学いも  
(ロースト大豆4g)



豚キムチ  
豆ごはん



こんぶ  
豆ごはん



大根菜  
豆ごはん



[ 2 平成21,22年度の取り組み ※豆の形状を変える 刻む ペースト状 ]

大豆を粗みじんに刻んで使用

ゆで大豆を刻んで大豆ミンチを作る



ペンネマメミートソース

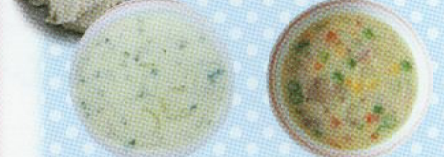


マーボーまめ大根



キーマまめカレー

ペースト状の豆を使用



白花豆のスープ

コーンスープ



チンゲンサイの  
クリーム煮



秋味シチュー

食育の取り組み



授業の中でTT 給食時間に豆人形を持って



4年生の授業<保健体育>  
5年生の授業<家庭科>

豆の掲示資料作成



豆まめ小学校の大運動会



登場豆、脚本すべて手作りペープサートビデオ放送

親子料理教室

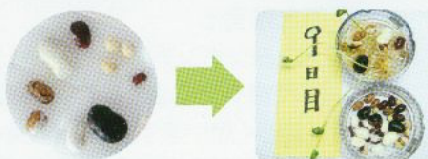


できあがり

スパイシー豆

寒田小学校の  
給食自慢は「豆」!!  
と子どもたちは言っている。

豆の水栽培



近年多く摂取されがちな「肉類」の使用量を減らして豆を献立に取り入れる工夫をしてきました。豆嫌いな子どもたちのことを考えながら違和感なく食べられる料理の工夫をしてきたので、豆の種類によっては食べることができる子どもも増えています。また、手づくりの教材を使っの食育の取り組みは「豆の良さ」についても子どもたちの多

くに理解され、家庭でも豆料理が出されるようになってきています。学校、家庭、地域との連携では、さまざまな場面での豆について食育ができてよかったと思います。これからも地道に取り組みを続けてもっともっと豆と親しくなり、食べ慣れて食卓に豆がないと「さびしい」と感じるようになることを強く望んでいるところです。





安心!安全!  
おいしい!

# 自慢の調理場へおじゃまして~す!



## 大分市学校給食西部共同調理場

「安心・安全・美味しい」をモットーの学校給食

場長 油布 豊喜



大分市学校給食西部共同調理場は、植田共同調理場・明野共同調理場・野津原共同調理場を統廃合し、併せて単独校方式であった中学校4校を加えた市内西部地区の3小学校と14の中学校に給食を提供しています。

昨年7月に旧光吉浄水場の跡地を利用し竣工、10,000万食まで対応可能な新調理場です。当初は7,600食でスタートしました。

敷地面積は8,873㎡、鉄筋コンクリート造2階建、建築床面積4,256㎡の施設です。

敷地内には、樹木や芝生を植栽し、防音装置・脱臭装置・雨水利用の散水・夜間電力による給湯・コジェネレーションによる発電、給湯、空調システム・太陽光発電パネルによる発電、また残菜は養豚業者に提供するなど、環境に配慮した設計・施行となっています。

職員数は、事務職員3名、学校栄養職員4名です。調理・配送部門は委託をし、調理員58名、配送車15台、運転手・補助員30名で運営しています。

当調理場では、ドライシステムを導入し、検収室・下処理室、

給食後に回収された食缶・食器等を洗う洗浄室などの汚染区域と、調理室や食器等の洗浄後に熱風で乾燥・消毒するコンテナプールの非汚染区域とを遮断し、各区域の従事者が交わることはないように区分されています。

また、施設整備・調理機器の充実により、焼き物・和え物・蒸し物など多様な調理が出来るようになり、さらに食物アレルギーの対応として、専用の調理室を設け、代替食の調理、提供を行っています。

強化磁器食器の導入による食環境の充実や、研修室を活用した試食会や研修会等の開催により食育の推進も図られています。

今後とも、栄養はもとより、地産地消、郷土料理・伝統料理を取り入れた給食、新メニューの開発等「安心・安全・美味しい」給食を目指してまいります。



## 新規採用学校栄養職員紹介

### Questions

- ① 勤務先
- ② 趣味
- ③ 好きな言葉
- ④ 思い出の給食
- ⑤ 抱負

わだ えりこ  
**和田 英里子**



- ① 大分県立聾学校
- ② ドライブ、映画鑑賞
- ③ 継続は力なり
- ④ カレー (いつもおかわりしてました)
- ⑤ 学校栄養職員となって1ヶ月がたちました。

日々、発見の連続で脳みそフル回転な毎日を過ごしていますが、とても充実しています。安心、安全でおいしい、そして子どもたちが活力ある学校生活を送れる給食を目指して頑張ります。これからよろしくお祈いします。



さがら めぐみ  
**相良 恵美**



- ① 大分県立別府支援学校
- ② 映画鑑賞、買い物
- ③ 努力は実る
- ④ フルーツポンチ
- ⑤ 高校時代から目指していた夢が実現し、本当に嬉しく思います。今は給食の時間がとても楽しく、子どもたちの笑顔や「美味しい」という言葉に元気とやり甲斐をもらいながら日々を過ごしています。これから、そんな児童生徒たちのために美味しさ、栄養、安心の3つを満たした給食作りに励んでいきたいと思っています。



## 日新の志で - 公益財団法人として新たなスタート -

公益財団法人 大分県学校給食会 理事長 阿南 正美



大分県学校給食会は、平成23年4月1日から「公益財団法人」として新たなスタートを切りました。

今般の公益法人制度改革は、従来の民法で定められた公益法人制度を抜本的に見直すもので、民間非営利部門の活動の健全な発展を促進し、民による公益の増進を目指すことを目的として、それぞれの法人について新たに制定された法律に定める公益財団法人としての認定基準に適合するかの民間の有職者による公益認定等審査会の答申に基づき知事が認定するという制度改革です。

本会は、昨年10月28日に大分県知事に「公益財団法人」への移行認定申請を行い、本年2月1日の大分県公益認定等審査会の認定基準適合の答申を経て、同3月23日に知事から「公益財団法人」として認定する旨の通知を受け、4月1日に「公益財団法人」として新たに設立の登記を行いました。

振り返れば、昭和31年に県内唯一の学校給食用物資のみを供給する団体として、大分県教育委員会の認可のもとに「財団法人」として設立され、そして、今日まで「安定・安心・安価」の物資供給をモットーに県内の学校給食の充実発展に努めてまいりました。

この度、「公益財団法人」の認定を得られたことは、これまでの、そして今日の本会の事業が公益目的事業であるという評価を頂いたものであり、役職員一同大変ありがたく光栄に存している次第であります。

これもひとえに、県・市町村教育委員会をはじめ栄養教諭・学校栄養職員の先生方、そしてその他多くの関係の皆様方のご支援ご指導の賜と衷心より厚く感謝申し上げます。

本会役職員一同は、この度の「公益財団法人」への移行設立を機に、志も新たに本会の公益目的であります「学校給食の物資の安定供給及び普及充実並びに学校給食を通じた食育の推進を行い、児童生徒の心身の健全な発達に寄与し、学校給食の充実発展を図る。」を原点から見つめ直し、今後とも皆様方のご期待にお応えできるよう「日新の志」で一層奮励努力する所存であります。

皆様方の引き続きのご支援ご指導を賜りますよう切にお願い申し上げます。

## 公益財団法人大分県学校給食会に今後期待すること

大分県教育庁 体育保健課長 渚 洋行



この度、大分県学校給食会が都道府県学校給食会の中で全国で1番目に公益財団法人への移行認定を受け、平成23年4月1日から公益財団法人として新たな出発をしました。

これは、大分県学校給食会が公益性の高い財団法人として、その取組が認められた結果であります。

これまで、大分県学校給食会では、学校給食の食材となる農水産物等の物資を安定的に供給するとともに、学校給食の普及・充実や学校給食を通じた食育推進の取組を積極的に行うことにより、児童生徒の心身の健全な発育・発達と学校給食の充実・発展に努められております。

特に、学校給食用の物資については、地域で格差が生じないように、年間を通じて同一品目同一価格により、事前にその内容を提示し、県内全域に供給していただいております。

その調達にあたっては、生産者や製造業者から、価格、栄養成分、生産地等に関する情報の提供を義務付け、条件を満たしたものののみを購入し、独自の安全確認検査を実施した上で県内の調理場へ毎日配送するな

ど、物資の安全確保と安定供給に努められています。

また、物資の取り扱いについては、公平、公正を保つため、行政機関の職員、学校長、調理場長、学校栄養職員等、外部の第三者による「物資選定委員会」において協議・審査され、決定しております。

さらに、学校給食用のパンの「品質批判会」や「抜き取り調査」を行い品質を管理していただいております。

今回の公益財団法人への移行認定により、大分県学校給食会は一層の公益性と社会的な信頼性が求められることになり、公正で透明性の高い財団運営が併せて求められることとなりますが、これまでの活動実績を活かされ、今後も安全・安心な学校給食のさらなる充実と食育の推進に大いに期待するところであります。

大分県教育委員会といたしましても、公益財団法人として新たなスタートを切った大分県学校給食会とより一層連携を図り、大分県の学校給食の充実・発展に努めてまいりたいと思います。



# 平成23年度2学期分選定品の紹介

物資選定委員会で厳選いたしました。多くのご使用をお待ちしております。

## 九州地区共通選定品

品名	写真・物資説明	アレルギー表示	
		7品目	18品目
<b>ときさばでん粉付</b> 包装規格：40g 調理形態：揚	 旬(とき)さばとは、五島列島から対馬の間の海域で10月から2月にかけて漁獲される旬の寒さばのことを言い、この時期の寒さばは油がのり、味が絶妙で、頭の働きをよくするDHAもタップリ含んでいます。この優れものの旬(とき)さばを原料に塩・こしょう・みりん等で味付けし、澱粉をつけたさばの旨味タップリのさば唐揚げです。 ※血合い骨が残っていますので、注意してください。	—	さば
<b>ホキフライ</b> 包装規格：50g 調理形態：揚	 ニュージーランド産の鮮度の良いホキを使用しています。原料を全解凍せず半解凍(-3~5℃)で切身にし衣をつけていますので、ワンフローズンに近い品質で製造しています。衣にゴマを配合して油の吸収率を抑えるとともに、ゴマの香りが食欲をそそる商品です。	小麦	大豆
<b>ひじきと野菜の豆腐揚げ</b> 包装規格：40g 調理形態：湯・蒸	 ふくらとやわらかい豆腐に、ひじき・枝豆・にんじん・玉ねぎを混ぜ、彩り豊かに仕上げました。	卵 小麦	大豆
<b>焼売(肉)</b> 包装規格：18g 調理形態：蒸・湯	 チキンブイヨンを使用し、コクと旨味を引き出しました。国産SPF豚、国産玉ねぎを使用。着色料、香料、化学調味料、リン酸塩を使用しておりません。	小麦	豚肉 鶏肉 大豆
<b>Caたっぷりオムレツ(ほうれんそう)バラ</b> 包装規格：60g 調理形態：揚	 卵とカルシウムをたっぷり加えて焼き上げました。ほうれん草も加わった、バランスの良いオムレツです。	卵 小麦 乳	大豆 ● 鶏肉 ● 豚肉 ● ゼラチン
<b>Caたっぷりオムレツ(ほうれんそう)真空包装</b> 包装規格：60g×10 調理形態：ポイル		卵 小麦 乳	大豆 ● 鶏肉 ● 豚肉 ● ゼラチン
<b>米粉ドックミニ(チョコレートクリームCa入り)</b> 包装規格：35g 調理形態：自然解凍	 小麦粉のかわりに米粉で生地を焼き、中具は子どもに人気の「チョコレート」を使ったクリームを入れました。カルシウム強化商品です。	卵 乳	大豆
<b>国産りんごゼリー-80(鉄・繊維入り)40g</b> 包装規格：40g 調理形態：自然解凍	 りんごの甘味とほのかな酸味が広がる、国産りんご(王林)の果汁を80%使用した高果汁ゼリーです。鉄を1.0mg/個、食物繊維を2.08g/個摂取できます。	—	りんご 大豆

※アレルギー表示内の●印は、加工助剤・コンタミ・キャリアオーバー等に由来するもの

## 県内選定品

品名	写真・物資説明	アレルギー表示	
		7品目	18品目
<b>銀ヒラス照焼</b> 包装規格：30g×10 調理形態：ポイル	 原料の銀ヒラスは、ニュージーランド産の旬の時期に漁獲された魚を厳選して使用しています。脂のりが良く冷めても固くなりにくい魚です。当社オリジナルの甘口の醤油ダレで味付けし、じっくり焼き上げています。	小麦	大豆
<b>根菜ハンバーグ(タレ入り)</b> 包装規格：60g×10 調理形態：ポイル	 国産若鶏のムネ肉を原料に使用しています。新鮮な野菜(玉ねぎ、ごぼう、にんじん)とひじきを加えて、ふくら感のあるハンバーグに仕上げました。さっぱり感のあるタレを加えて真空パックに仕上げているので、ポイルするだけの簡単調理です。	小麦	鶏肉 大豆 豚肉
<b>くりのムース</b> 包装規格：50g 調理形態：自然解凍	 秋の味覚の代表ともいえる栄養価たっぷりの栗をおなじみのムースに仕上げました。解凍するだけでおいしく召し上がれます。	乳	—

## 新規取扱物資

品名	写真・物資説明	アレルギー表示	
		7品目	18品目
<b>冷凍スクールキッズ(国産スティック納豆)20g</b> 包装規格：20g 調理形態：自然解凍	 国産大豆を使用した醤油味の納豆です。納豆はよくかき混ぜた状態となっておりますので、混ぜずにそのままお召し上がりいただけます。スティック包材は開封しやすいマジックカットとなっております。	小麦	大豆
<b>うまみ丸ごとマッシュルーム スライス</b> 包装規格：1kg袋 200g袋	 採りたての新鮮なマッシュルームをポイルせずにそのまま袋詰めしました。そのまま料理の食材としてご使用いただけます。また、共に入っている液にはマッシュルームから出たうまみエキスがたっぷり入っていますので、料理にご使用していただけます。	—	—
<b>うまみ丸ごとマッシュルーム ホール</b> 包装規格：1kg袋 200g袋		—	—
<b>国産鶏肉を使った焼きつくね棒</b> 包装規格：30g×10 40g×10 調理形態：ポイル	 国産の鶏肉を使用し、棒つくねタイプに仕上げました。1本ずつ甘辛味のだれを絡めて焼き上げていますので、香ばしく仕上がっています。つくねのプリッとした食感をお楽しみ頂けます。7大アレルギーを使用せずに作りました。	—	鶏肉 豚肉 大豆
<b>九州産 たけのこ水煮1kg</b> 包装規格：1kg	 九州産のたけのこを水煮にしてパックしています。お好きな形にカットしてご使用ください。9月以降、取り扱いいたします。	—	—



選定会の様子

## 平成23年度 広報紙「おおいた給食ふあいと」編集委員会委員紹介

委員長	佐藤 和子	大分県学校栄養士研究会会長 大分市立滝尾小学校 校長
副委員長	佐藤 啓子	大分県学校栄養士研究会副会長 大分市立明野西小学校 栄養教諭
	菅 尚美	大分県学校栄養士研究会副会長 大分市立桃園小学校 栄養教諭
委員	後藤 崇江	杵築市学校給食センター杵築調理場 栄養教諭
	下田めぐみ	臼杵市臼杵学校給食センター 主任学校栄養職員
	倉掛 望	佐伯市本匠学校給食センター 学校栄養職員
事務局	松崎 奈々	公益財団法人大分県学校給食会 総務会企画普及係 主事
	渡邊ハルミ	公益財団法人大分県学校給食会 総務会企画普及係 食育アドバイザー