

おおいた 給食ふあいと

2021. 12月
No. 37

ふりそそぐ あいじょういっぱい いつもげんきな とよのしょくいく — 広報誌スローガン —

おおいたの食材おいしいね！ (県産食材学校給食提供事業)

新型コロナウイルスの影響で需要減となった県産食材を支援する目的で、大分県から学校給食に県産食材(おおいた和牛・おおいた冠地どり・ミツバ・オオバ・養殖ヒラメ・養殖カンパチ・養殖ヒラマサ・ハモ)が無償提供されました。

おおいた和牛
オオバ



牛の大葉めし
(豊後高田市学校給食センター)

養殖ヒラマサ



ヒラマサのねぎソースかけ
(津久見市学校給食共同調理場)



おおいた冠地どり
ミツバ



おおいた冠地どり丼
(別府市立別府中央小学校)



ハモ

ハモの天ぷら
(臼杵市学校給食センター)



豆腐とみつばのごまサラダ
(大分県立南石垣支援学校)

ミツバ



養殖ヒラメ



ヒラメのみぞれがけ
(竹田市直入学校給食共同調理場)



カンパチフライの野菜あんかけ
(日田市前津江学校給食共同調理場)

養殖カンパチ

※この他7ページにも紹介しています。

● も く じ ●

おおいたの食材おいしいね！ (県産食材学校給食提供事業)	P1
新規採用栄養教諭の紹介	P2
大分県学校栄養士研究会の取組を紹介します！ こんにちは！ 速見杵築地区です	P3
自慢の調理場へおじゃましま〜す！ <大分県立中津支援学校>	P4・P5
ひみつのランチタイム ある日の給食をのぞいてみたら… <津久見市立青江小学校>	P6
おおいたのうまいもん！ 学校給食に大集合!! (県産食材学校給食提供事業)	P7
(公財)大分県学校給食会 令和3年度 事業実施状況報告・令和3年度 水産物に関する講習会	P8

回覧をお願いします

大分県学校栄養士研究会の取組を紹介します！

こんにちは！ 速見杵築地区です

学校給食キャラクター
ひじ丸くん



速見杵築地区は、日出町と杵築市にそれぞれ1つの共同調理場があり、今年度は5名の栄養教諭・学校栄養職員で研究を進めています。今回は日出町を中心に紹介します。日出町は、幼稚園5園、小学校5校、中学校2校、約2,700人分の給食を今年9月に新築移転した日出町学校給食センターで作っています。

日出町学校給食センターを紹介します



外観 鉄骨2階建



ハローキティ絵柄の食器を含め4種類

肉魚下処理室には、パスルー冷蔵庫とカートイン冷蔵庫、揚げ焼き物室には、パスルーのスチームコンベクションオーブンが4台あります。作業動線が明確になっています。和え物は、加熱・真空冷却・冷却保存とすべてカートインで衛生的な作業ができます。



肉魚用カートイン冷蔵庫



カートイン真空冷却機

食に関する授業の取組

食育担当者会を中心に、計画的に食に関する授業を行っています。また、家庭科部会と連携し5年前から「給食を活用した弁当づくり」に取り組んでいます。単元の指導と関連づけながら、5年生で給食を使った弁当詰め、6年生で給食の献立にオリジナルの1品を加えた弁当を作ります。コロナ禍でも給食を教材として活用し、家庭と連携して取り組んでいます。



6年 給食+1品を詰めた弁当

班で給食献立を考え、プレゼンで決まった献立が実際の給食に登場

自慢の調理場へ おじゃましま〜す!

大分県立中津支援学校



中津支援学校調理棟の概要

延床面積 169㎡
 構造 木造1階
 厨房方式 ドライ方式
 食数 (令和3年5月時) 173食
 食器 PEN樹脂

中津支援学校は、令和2年9月から中津市の第一調理場から独立し、単独校方式の調理場として稼働開始しました。



給食について

給食では、生徒が育てた野菜や大豆を給食に取り入れています。



夏野菜カレー

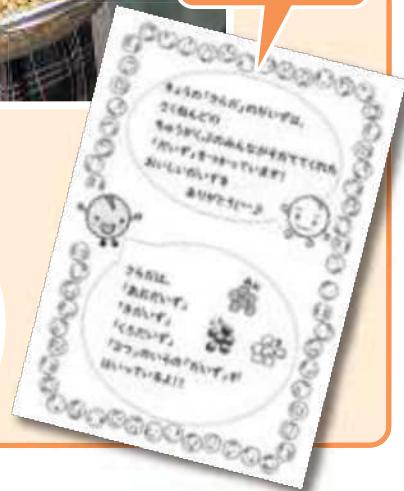


生徒が給食棟まで届けてくれています



全校の児童生徒へお知らせしています

子どもたちが育てた野菜



調理場内の様子



サラダや和え物は、スチームコンベクションオープンで加熱した後、真空冷却機で冷却します



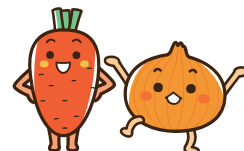
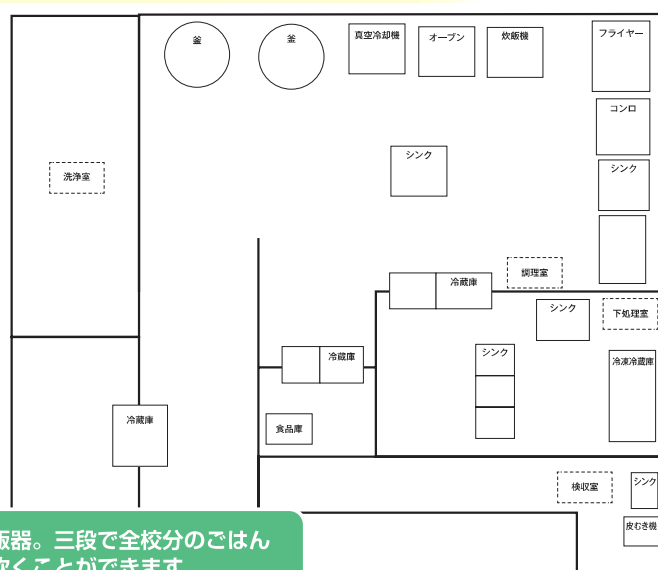
スチームコンベクションオープンは、蒸し料理や焼き物料理ができます



ガス回転釜



炊飯器。三段で全校分のごはんを炊くことができます
混ぜご飯も作っています



再調理

給食を食べる際にそのままの形状では難しい子どもたちのために再調理を行っています。
ミルサー、ミキサー等を使用し、きざみやペーストにしています。



ペースト食



ひびきのランチタイム

津久見市立青江小学校

津久見市では、海産物やみかん、しいたけ等の地元食材や郷土料理を紹介する『ふるさと給食』を毎月1回以上実施しています。また、子どもたちが旬やふるさとの食べ物を体験し、携わった人たちの思いを感じられる、生きた教材となるおいしい給食を目指しています。

★津久見ひじきといえばこれ！ 人気料理レシピを紹介します。

ひじきごはん

【材 料】(1人分)

精白米	57g
干しひじき	2g
とり肉こま切れ	6g
酒	1g
にんじん	8g
さつま揚げ	5g
むき枝豆	4g
サラダ油	1g
三温糖	2g
濃口しょうゆ	4.6g
みりん	0.7g

ご飯が黒くなるくらいひじきたっぷりで具たくさんがおいしいです。

【作り方】

- ① ごはんをやや固めに炊く。
- ② ひじきは戻して砂がないようによく洗う。
にんじんはみじん切り、さつま揚げは角切り。
- ③ 釜に油を熱し、とり肉と酒を入れて炒め、にんじん・ひじきを入れて炒める。
- ④ さつま揚げ・調味料を入れて煮る。
- ⑤ 枝豆を入れて火を通して具を仕上げ、炊きあがったごはんを入れて混ぜ合わせる。



ベテラン調理員さんの腕の見せ所。『よっっしゃ、今日もおいしく料理するで！がんばるよ〜♪』

施設は古いが、おいしくするための調理員さんの一工夫と、こどもたちへの愛情がキラリと光ります。



コロナ対策で、パーティションをたてて黙食します。心の中で、『きゅうしょく、おいし〜☆』

★旬やふるさとの食べ物を使った、調理員さんの心がこもった給食です。



春には、こどもたちが授業でわいたえんどう豆でピースごはんを炊きました。



ナスのはさみ揚げ、ピーマンの肉づめなど、野菜が苦手な人でも食べやすいように手作りします。



まぐろ料理やギョロツケもおまかせあれ!!



おおいたのうまいもん！ 学校給食に大集合！！

(県産食材学校給食提供事業)

おおいた
和

牛肉とごぼうの炒め煮
(中津市学校給食山国共同調理場)

チャブチェ
(佐伯市剣崎学校給食センター)



和牛バーガー
(臼杵市野津学校給食センター)



おおいた
冠地どり

鶏とゴーヤのカレー南蛮
(姫島村学校給食共同調理場)

養殖
ヒラメ

ひらめの甘酢あんかけ
(宇佐市立宇佐学校給食センター)



タッカルビ
(豊後大野市三重学校給食共同調理場)



ひらめのハーブグリル
(国東市国東学校給食センター)



チキンのボンディア風
(大分市立植田小学校)



ヒラメの香り揚げ
(大分市立明野西小学校)

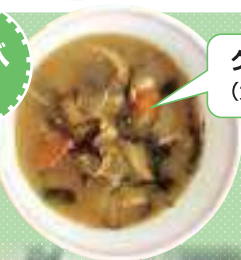
ミツバ

クロメとみつ葉のみそ汁
(大分市学校給食東部共同調理場)

養殖
カンパチ

カンパチのかわりソースがけ
(大分大学教育学部附属小学校)

カンパチの照り焼き
(由布市学校給食センター)



おおいた恵みスープ
(大分県立日出支援学校)

ヒラマサのから揚げ
(津久見市立青江小学校)

ヒラマサの照り焼き
(中津市学校給食第一共同調理場)

オオバ

鶏肉とかぼちゃの香味揚げ
(大分市立滝尾小学校)

ハモ

ハモのカレー揚げ
(中津市学校給食第一共同調理場)

ハモのマヨネーズ焼き
(佐伯市さいき学校給食センター)



(公財)大分県学校給食会 令和3年度事業実施状況を報告します！

★つってみようおおいたの給食！学校給食レシピコンクール★

給食献立づくりの体験をととして学校給食への関心を高めるとともに、食事の重要性や地域の食材の豊かさを再認識し望ましい食習慣について考える機会を、児童生徒の皆さんに提供することを目的として「学校給食レシピコンクール」を実施しました。

県内の小学校・中学校・義務教育学校・特別支援学校・高等学校定時制の児童生徒を対象に「大分県産の食材を使った給食メニュー」を募集したところ、80作品の応募がありました。この応募作品について、10月15日(金)に第1回審査委員会を開催し、1次審査(書類審査)を行いました。厳選な審査の結果、10作品が1次審査を通過し、11月18日(木)に行われた2次審査(試食審査)で、各賞の受賞作品を選定しました。最終結果の発表は、12月中を予定しており、ホームページ等で公表します。

●審査委員一覧

所属名	職名	氏名
大分県教育庁体育保健課 学校保健・食育班	指導主事兼主幹	秋吉 陽子
大分県学校栄養士研究会(大分市立明野西小学校)	会長	松本 紀子
大分県学校栄養士研究会(大分市立南大分小学校)	副会長	阿南 早都己
別府大学短期大学部 食物栄養科	准教授	伊藤 京子
津久見市立青江小学校	栄養教諭	沓掛 優子
中津市学校給食第一共同調理場	主任学校栄養職員	御幡 美由紀
日田市前津江学校給食共同調理場	栄養教諭	伊東 美樹
別府市立南小学校	主査	山田 弘美
公益財団法人大分県学校給食会	事務局長	河野 尚博



審査委員会の様子



レシピコンクール審査委員



ご応募いただき
ありがとうございました！



令和3年度 水産物に関する講習会

～今こそ伝えたい！魚の良さ～

例年実施している「学校給食に関する夏期講習会」の代替事業として、学校給食関係者を対象に、県水産業の概要、漁法、生産・加工・流通、水産食材の栄養面での有用性等に関する講習会を下記のとおり開催いたします。開催要項及び参加申込書については、当会ホームページからダウンロードできます。

●日 時 令和3年12月21日(火) 13時30分～16時30分

●場 所 公益財団法人大分県学校給食会

●開催方法

Web会議システム(ZOOM)によるオンライン開催

※オンライン配信のみで、当日会場への来場はできませんのでご了承ください。

【講演Ⅰ】

①「ヒラメ養殖について」

講師 下入津ヒラメ組合
広報部長 森岡 道彦氏

②「ハモの底引き網漁業について」

講師 大分県漁業協同組合 杵築支店
青年部長 富山 裕一郎氏

【講演Ⅱ】

「子どもの健康と魚の栄養」(仮題)

講師 女子栄養大学 栄養学部
教授 川端 輝江氏

編集：広報紙「おおいた給食ふぁいと」編集委員会 (大分県学校栄養士研究会・公益財団法人大分県学校給食会)

発行：公益財団法人大分県学校給食会 〒870-0846 大分県大分市花園二丁目3番12号

TEL 097-543-5121 (代表) FAX 097-545-2264 (代表)