



(財)大分県学校給食会 総務課企画普及係

TEL 097-543-5121

FAX 097-545-2264

暖かい日々が続いたかと思うと、急に寒くなったりと風邪を引きやすい環境になっています。おいしい給食で風邪ウイルスを吹き飛ばして、子ども達にも天に舞う鯉のぼりのように元気いっぱい過ごして欲しいです。給食会も気を引き締めて頑張りますのでよろしくお願いします。



調理講習会のお知らせ

毎年2学期に実施していましたが「おおいの伝統料理」の調理講習会を今年度は参加者のアンケートをふまえて6月に実施することになりましたので、お知らせいたします。

期 日： 6月17日(木)・18日(金)
10:00から

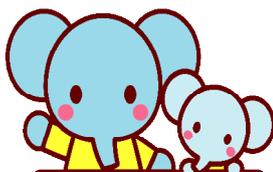
場 所： 大分県学校給食会
(大分市大字古国府字内山1334の3)

講 師： 糍屋本店 女将 浅利 妙峰 氏

対 象： 栄養教諭・学校栄養職員

内 容： 糍が味噌や甘酒にしか使えないという考えから抜け出して、日本料理は勿論、洋食・中華等の料理に糍を使った調理講習会です。

※参加申し込みは、事前にお配りしています
申し込み用紙をFAXで送信してください。



たくさんのご
参加お待ちしております

県産魚を題材にした 地場産物の調査研究

今年度給食会では、大分県の豊かな海で獲れる県産魚が「生きた教材」として学校給食に活用されるとともに、安定的に供給することを目的に、文科省委託事業を実施いたします。

作成する指導プログラムの主な内容

- ①お魚マップの作成
 - ・大分県産魚の旬のカレンダーを作成。
 - ・大分県産魚おもしろ豆知識ファイルを作成。
- ②ホワイトパネルシアターの作成
 - ・魚の食べ方の指導に使用。
 - ・魚の栄養的な働き等の学習に使用。
- ③替え歌の作成
 - ・「お魚天国」で替え歌を作成。
- ④魚体の作成
 - ・実物大の魚体をビニールで作成。

他に物資開発や献立作成、最後に展示会をする予定です。
詳細は後日お知らせいたします。

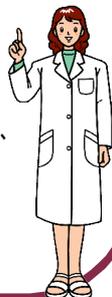
栄養教諭・学校栄養職員の皆様にはご迷惑をおかけすることが多くあるかと存じますが、ご協力の程よろしくお願いします。

食品検査室情報

(財)学校給食会取扱い物資の残留農薬検査について

大分県の食品安全緊急対策事業の一環として、当給食会の取扱い物資の中で野菜、果実等について残留農薬の検査を実施していただきましたのでその結果をお知らせします。

検査期間	平成21年12月～平成22年3月
検査対象品目	野菜・果実缶詰、冷凍野菜、野菜・果実を原材料に含む調理加工食品
検査件数	124件
農薬の検査項目	メタミドホス、ジクロロポス、アセタミプリド、DDT、マラチオン、アセフェート、アルドリノ、デイルドリノ、EPN、BHC 等 49～208項目
検査結果	全て 基準値 0.01ppm 以下 (平成17年11月29日厚労省告示第497号)



新入職員 あいさつ



企画普及係
松岡 紗也加
です

貸出教材

今年度もたくさんの貸出教材を用意いたします。
お気軽にご連絡ください。

給食会の一員となって早1ヶ月が過ぎました。企画普及係に配属され、今年度の給食会だよりを担当しています。皆様に楽しく読んでいただける「給食会だより」が作れるよう試行錯誤しながら作成していきます。
まだまだ皆様にはご迷惑おかけする事があるかと思いますが、日々の仕事に精一杯取り組み笑顔いっぱい頑張っていきますので、どうぞよろしくお願いします。

今年度2名の新入職員が仲間入りしました。
来月号は基本物資係の田原があいさついたします。

物資紹介



7月の行事食

品名	規格	銘柄	行事
北海道星月ポテト	1kg×10	SN食品	七夕(7/7)
星形プレーンオムレツ	25g×25×10P	"	"
星形コロッケ	30g×30個×4P×2	"	"
七夕ゼリー	30g×40個	"	"
ソーダゼリー	50g	給材食品	"
ももゼリー	50g	"	"
七夕用アップルゼリー	50g×40個×30箱	カセイ食品	"
七夕ゼリー(巨峰)	40g	ロイヤル食品	"
七夕水まんじゅう(ずんだ)	25g×40×4	九州太平	"
刻みあなご	500g×10	SN食品	土用丑の日(7/26)

今回は詳細なパンフレットと注文書を同封していますので、そちらをご覧ください。6月14日までにご注文をお願いします。

一般物資からのお知らせ

- ★異常気候により、野菜の価格が高騰しています！
冷凍野菜はいかがですか？
価格変動も少なく、残留農薬検査も行っているの安心してお使いいただけます。
- ★村ネットのさといもは4月で終わりました。5月から8月末までは冷凍さといもをご利用ください。
- ★七夕には、カットするだけで星形に見えるオクラを使った献立がオススメです。



調理用のおいしい県産豆乳の取扱いを始めました

品名	豆乳(こっとり豆乳)
規格	1リットル
銘柄	大地の実
賞味期限	製造日より12日間(要冷蔵)

※県産大豆使用

コレステロール0(ゼロ)
大豆を絞ったままの濃度の高い成分無調整豆乳です。



◎豆乳キムチスープ◎

★材料(2人分)

豆乳	200cc
水	100cc
キムチ	50g～
ごま油	大さじ1
仕上げごま油	大さじ1
鶏がらスープの素	小さじ1
お好みの野菜	適量



★作り方

- ①鍋にごま油をひき、キムチを炒める。
- ②キムチが炒まったら、豆乳・水・鶏がらスープの素を入れる。
- ③お好みの野菜を加え沸騰したら、器に入れて、仕上げのごま油をかける。
- ④出来上がり！

※「お好みパン」への使用については、パン加工委託工場の試験焼き等を通して別途ご連絡いたします。



大分乾ししいたけ 子ども料理コンクール



大分県の特産品「乾ししいたけ」を使った子ども料理コンクールを今年も実施いたします。家庭でいつも作っているアイデアメニューを是非コンクールに応募してみませんか？

- 主催：大分県椎茸振興協議会、(財)大分県学校給食会
 応募期間：6月15日～7月30日
 応募対象：大分県内の小・中学生
 対象料理：乾ししいたけをメインとした料理
 4人分で2千円以内
 60分以内出来る料理

- 1次審査：8月4日(書類審査)
 2次審査：8月25日(実演審査)
 表彰：最優秀賞…1点
 優秀賞…4点
 奨励賞…7点

※詳細については、後日応募用紙を配布いたします。



5月選定会のお知らせ

- 5月13日(木) ...2学期分学校給食用
冷凍食品合同選定会
〔会場 福岡〕
- 5月27日(木) ...大分県学校給食物資
選定委員会
〔会場 給食会〕

