



(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



快い秋風の季節がやってまいりました。食欲の秋、スポーツの秋。皆様はどのような秋をお過ごしでしょうか。新米、果物、さつま芋も・・・！おいしい食べ物をみんなで囲んで、いつも以上に楽しい給食時間をお過ごしください。

県産魚を題材とした展示会の詳細が決まりました。展示会についてご案内致します。是非、皆様お誘い合わせの上ご来場下さい。また、検討委員会の先生方にはご協力お願い申し上げます。



—平成22年 学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究—

給食でおいしく学ぼう おおいたん魚

期 日：11月13日(土)
時 間：10:00~14:00
場 所：(財)大分県学校給食会
大分市古国府字内山1334-3

展示会内容

- ◎県産魚を使用した新規開発物資の展示・試食
- ◎子どもや保護者の方に県産魚を知っていただくコーナー
 - ・豊の魚釣りゲーム
(豊のさかなを釣っちゃおう！)
 - ・魚へん漢字当てクイズ
 - ・豊の魚マップ
 - ・魚の栄養、さばき方
- ◎学校給食に興味を持っていただくコーナー
 - ・食生活アンケート等パネル展示
 - ・指導教材展示

- ◎パネルシアター
「かぼにゃんと学ぼう！
—おさかな大好き大分県—」
・時間を決めて3回実施いたします。
- ◎ムービーメーカーで作成した紙芝居上映
 - ・「魚のお話」
 - ・「はやねはやおき朝ごはんマン」
- ◎学校給食のメニューをご家庭でも♪
・県産魚加工品やデザート等、業者販売
♪展示会場内では、
「おさかな天国～大分県バージョン～」が流れます！
覚えて帰っていただけたら幸いです♪



みんなにお魚大好きになって
もらいたいにゃー！

案内チラシは後日各学校へ配布いたします。

食品検査室情報

学校給食が原因で、平成18年度に1件、平成20年度に3件、冷凍マグロによるヒスタミン食中毒が発生しています。

当給食会では、ヒスタミン食中毒を防止するため、以下の冷凍食品についてヒスタミン検査を実施しました。
マグロ角切り、あじ切り身、さば切り身、開きいわし、塩さんま、さんま開き(粉付)、九州産さばみりん漬け、太刀魚(粉付)、あじみりん漬け、県産ブリ切り身、きびなごフライバラ粉付

全て異常ありませんでした。安心してご使用ください。

ヒスタミンが原因と思われる魚による化学物質食中毒(2005~09年)

魚種	件数	調理食品
マグロカジキ	27	照焼き(4)、フライ(3)、揚げ・漬け(3)、井(2)、蒲焼、刺身、ピカタ、さく取り、甘辛からめ、ステーキ、マグロカツ定食、煮込みハンバーグ、ムニエル、マヨネーズ焼き、バター焼き、ケチャップ和え、その他(3)
サバ	9	ミン漬け(2)、干しサバ(2)、竜田揚げ(2)、醤油漬け、開き、サバ？(調理不明)
サンマ	6	ハンバーグ(2)、照り焼き、南蛮漬け、すり身揚げ、糠漬け
ブリ	5	照り焼き(2)、塩焼き、西京漬け(2)
イワシ	4	つみれ、すり身揚げ、すり身、ミンチつくね揚げ
アジ	2	メアジ開き、むろあじ干物
サワラ	2	味噌漬け、その他
その他	4	カツオ味噌漬け・麴漬け、焼きイナダ干し物、開きツバス、

(厚生労働省 食中毒情報より集計)

わたしたちが作りました！

第2回 今回は津久見市立第一中学校の手作り献立を紹介いたします。

食数：約350食、調理員数：5名

しゅうまい

- 材料 (2個分)
- たまねぎ 11g
 - 片栗粉 2.9g
 - 干しいたけ 0.9g
 - 豚ミンチ 44g
 - A
 - 塩 0.6g
 - こしょう 少々
 - 砂糖 1.2g
 - 酒 1.9g
 - ごま油 0.2g
 - コーンカーネル 2粒
 - シュウマイの皮 2枚
- ※赤字は給食会でも取扱っている物資です。



全ての料理を
手作りで、愛
情込めて作っ
ています！

<たれ>

- 酢 2.8g
- 濃口しょうゆ 2.8g
- 砂糖 1.6g

作り方

- ①たまねぎをみじん切り(ごまと同じ大きさ)にし、タライに入れ、片栗粉をまぶしておく。
- ②干しいたけを水で戻し、玉ねぎと同じくらい小さく刻んで①に混ぜる。
- ③①②に、豚ミンチとAの調味料を加えよくこねる。
- ④③を丸めてしゅうまいの皮で包む。上にグリーンピースまたはコーンをのせる。
- ⑤蒸し器に並べて蒸し器で約7~10分蒸す。
(ホットクッキングシートの上に並べるとさなにくっつきません)
- ⑥鍋にたれの材料をあわせて火にかけ、たれを作る。
*玉ねぎを小さく切り、出た汁も一緒に片栗粉にまぶしておくのがポイントです。



物資紹介



クリスマスの行事食

品名・規格	銘柄	価格	アレルギー	
			7品目	18品目
ペコちゃんクリスマスケーキチョコ 30g	SN食品	126円	卵・小麦・乳	—
ペコちゃんクリスマスケーキホワイトチョコ 30g		126円	卵・小麦・乳	—
チョコロールケーキ 30g		114円	卵・小麦・乳	大豆・ゼラチン
ホワイトロールケーキ 30g		114円	卵・小麦・乳	ゼラチン
クリスマスケーキ(チョコレート) 30g	給材開発	132円	卵・小麦・乳	大豆
クリスマスケーキ(ストロベリー) 30g		132円	卵・小麦・乳	大豆
チーズケーキベークド 40g		118円	卵・小麦・乳	—
学校用チョコレートケーキ 42g	九州太平	170円	卵・小麦・乳	大豆
学校用ミルクレーブ 46g		170円	卵・小麦・乳	大豆
照焼チキン (50g×10個)	インナミ	695円	卵・小麦・乳	鶏肉・大豆・豚肉
みつせ鶏手羽元照焼 (約53g×10個)	ヨコオ	690円	卵・小麦・乳	鶏肉・大豆・りんご
みつせ鶏手羽元フライド (約70g×10個)		670円	卵・小麦・乳	鶏肉・大豆・りんご

ご注文の締切は11月15日(月)です。よろしくお願いたします。



県産果物取扱いのお知らせ

品名・規格	銘柄	価格	アレルギー		取扱い期間
			7品目	18品目	
県産温州みかんSサイズ	中柑連	30円	—	—	10月~2月末
新高(梨) L (箱22玉、約455g)	JAさわやか	185円	—	—	10月1日~10月25日
新高(梨) L (箱22玉、約455g)		165円	—	—	

産地・原材料変更のお知らせ

品名・規格	銘柄	価格	アレルギー	
			7品目	18品目
カット生野菜(ゴボウ) 1kg	村ネットワーク	別途通知	—	—

上記物資につきまして、今夏の猛暑の影響を受け、大分県産だけでは良品が揃わないため、産地の変更がありましたのでお知らせいたします。

- ①平成22年11月まで……宮崎県産・青森県産
 - ②平成22年12月~平成23年7月……大分県産
- 皆様には大変ご迷惑をおかけいたしますが、何卒よろしくお願いたします。

品名・規格	銘柄	価格	アレルギー	
			7品目	18品目
鹿の子いか短冊 (1×5cm) 1kg (0.5×3cm) 1kg (2×3cm) 1kg	やまの水産	1,020円	—	いか



品名・規格	銘柄	価格	アレルギー	
			7品目	18品目
するめいか短冊 (1×5cm) 1kg (0.5×3cm) 1kg (2×3cm) 1kg	やまの水産	1,020円	—	いか

上記鹿の子いかについて、従来は「むらさきいか」を使用していましたが、原料不足により「するめいか」へ変更となりました。ご理解よろしくお願いたします。
つきまして、名称が「するめいか短冊」へ変更になりました。
※バラ凍結ですが、鹿の子の切れ目は入っておりません。



イカのたんぱく質は魚よりやや少なめですが、組成の良いたんぱく質で、脂質は少ないので低カロリーの食材といえます。また、コレステロールは高めですが、イカにはタウリンも豊富に含まれています。タウリンは、血中のコレステロール値を下げ、血圧を正常に保ち、中性脂肪を少なくする作用があります。そのため、コレステロール値が高めな人も週に1度くらいは食べても大丈夫です。

☆いかを使ったオススメ献立☆ いかと2色野菜の彩り塩炒め



材料 (1人分)	作り方
するめいか短冊 110g	①沸騰したお湯に、酒小さじ1/2と塩少々を入れ、するめいか短冊をさっと湯通しする。
冷凍ブロッコリー 50g	②冷凍ブロッコリーも軽くゆがき、水気を切る。
ダイズトマト缶 40g	③釜にサラダ油とおろしにんにくを入れ中火で熱し、にんにくの香りがたったら、いかを入れ強火にし、酒小さじ2をふってさっと炒める。
おろしにんにく 少々	④ブロッコリーとダイズトマトを加え、鶏がらスープの素、塩・こしょう少々をふって手早く炒める。
鶏がらスープの素 小さじ1/2	
酒 小さじ1/2	
塩 少々	
こしょう 適量	
サラダ油 大さじ1	

材料は全て給食会取扱い物資です。

基本物資係からのお知らせ 立入調査を実施しています!

平成22年度も各パン加工炊飯委託工場へ立入調査を随時実施しています。現在パン加工及び炊飯委託工場全26工場のうち、20工場の立入調査を終了しております。(9月30日現在)各委託工場とも衛生管理を徹底し、皆様方へ「味よし、色よし、香りよし」のパン・米飯をお届けいたします。

