



本年度文部科学省委託事業として「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」を1年間実施してまいりましたが、1月20日(木)の委員会をもって無事終了することが出来ました。この事業で作成した、指導教材「県産魚活用冊子」、「パネルシアター」、新規開発物資「かぼにゃんシリーズ」等が皆様のお役に立つよう、今後も普及活動を進めていきたいと思います。委員の皆様をはじめ、ご支援・ご協力いただいた方々に心からお礼申し上げます。

平成22年度 大分県食育実践研修会が開催されました

1月25日(火)に、栄えある学校給食優良学校、学校給食功労者の表彰式が行われましたので、被表彰者の皆様をご紹介します。

学校給食優良学校

☆中津市立城井小学校

学校給食功労者

- ☆豊後高田市立真玉中学校
栄養教諭 土谷 政代 先生
- ☆元豊後大野市立朝地小学校
栄養教諭 牧野 裕子 先生
- ☆元(財)大分県学校給食会
総務課長 宇都宮 京子 様

おめでとうございます！皆様は学校給食の向上に努め、多大な功績を残されました。益々のご活躍をお祈り申し上げます。



平成22年度学校給食料理教室 ～終了～

今年度の学校給食料理教室が、1月末をもって無事終了いたしました。ご参加いただきました6校のうち5校が出張料理教室、1校が当会での開催でした。その間、講師を務めていただきました3名の栄養教諭・学校栄養職員の方には熱心なご指導をいただき、参加された保護者の方々も、学校給食の献立や現状、学校での食育等について大変理解を深められたのではないかと思います。講師の先生をはじめ、ご協力いただきました学校関係者の方々に心から感謝申し上げます。

～22年度参加校～

- 第1回：大分市立別保小学校
- 第2回：佐伯市木立幼稚園
- 第3回：大分県立新生支援学校
- 第4回：大分市立南大分小学校
- 第5回：日田市立三芳小学校
- 第6回：大分市立豊府小学校



佐伯市立渡町台小学校
栄養教諭
高野 美幸 先生



給食っておいしいね♪

大分県立大分支援学校
主任学校栄養職員
氏田 邦子 先生



大分市立南大分小学校
学校栄養職員
竹内 木綿子 先生



食品検査室情報

インフルエンザの患者が急増しています。業務に支障のないよう注意しましょう。

大分県内のインフルエンザ流行状況 (定点患者報告数)

週 月日	51週	52週	1週	2週
	12/20~26	12/27~1/2	1/3~9	1/10~16
大分県	3.78	3.48	3.48	19.98
東部保健所	3.92	4.38	4.38	21.77
大分市保健所	3	5.5	5.5	21.56
中部保健所	6.67	3	3	9.67
南部保健所	0.2	1.6	1.6	27.8
豊肥保健所	0.2	1.4	1.4	7
西部保健所	4.5	1.83	1.83	23.67
北部保健所	7.1	2.2	2.2	18.6
全 国	2.06	2.3	2.3	

国立感染症研究所情報

- ・12月後半から、**新型インフルエンザ**が急増している。
- ・新型は、感染から4～5日後に急激に呼吸状態が悪化し、死亡する例がある。
肺で増殖しやすい性質がある。また、2009・10年の流行では、児童のインフルエンザ脳炎の死亡例が増加している。
- ・**免疫保有率** 10～19歳の若年層 65% 比較的高い
25～49歳 30～39% やや低い
0～4歳、50歳以上 13～24% 低い

従来の季節性とは異なる傾向にある。今シーズンは、季節性と新型が共に流行することで、幅広い年齢層で注意が必要である。

- 予防対策 (1) 手洗いやうがいの励行
(2) マスクの着用
(3) バランスよく栄養を摂取し、十分な睡眠をとる
(4) 室内の換気に気を付け適切な湿度を保つ
(5) ワクチンの接種

* 発症した場合は、早めに(48時間以内)に治療を受けましょう。

わたしたちが作りました！

第6回 今回は**大分市立南大分小学校**の手作り献立を紹介いたします。

- 食数：760食
- 調理員 5名
- 栄養士 1名



さばのケチャップ煮

- 材料/1人分
- ・焼きさば 40g
 - ・生姜 1g
 - ・トマトケチャップ 4g
 - ・酒 2.5g
 - ・三温糖 3g
 - ・濃口しょうゆ 3.5g
 - ・本みりん 3g
 - ・水 8g

- 作り方/
- ① 生姜はスライスにする。
 - ② 調味料を煮立たせる。
 - ③ 生姜を入れ、さばを並べる。
 - ④ さばをコトコト煮て出来上がり。

焼きさばを使用したの
でしょうゆを
控えました。

物資紹介

3月の行事食

品名	規格	銘柄	価格	アレルギー表示	
				7品目	18品目
ひなまつり国産桃ゼリー	40g	SN食品	46円	—	大豆、もも
ミニ桜餅	30g		43円	—	—
不二家ペコちゃんハッピーケーキ (苺ミルク)	30g		126円	乳、卵、 小麦	大豆、 ゼラチン
桜餅	45g	カセイ食品	62円	—	—
祝大福	40g	タカ食品	84円	—	大豆
桜餅	30g		57円	—	—
お祝い紅白餅	30g	タカ食品	48円	—	やまいも
ミニおはぎ	30g		41円	—	—
ひなまつり(あかつきもものゼリー)	40g	給材開発	55円	—	もも
ひなあられ	13g		32円	—	—
お祝いデザート(いちごのジュレ)	50g		54円	—	—
お祝いケーキ(チョコレート)	30g		132円	乳、卵、 小麦	大豆
お祝いケーキ(ストロベリー)	30g		132円	乳、卵、 小麦	大豆
ひなあられ	15g	日糧	32円	小麦	大豆

行事食の注文メ切

3月ご使用分...

2月14日(月)

4月ご使用分...

3月11日(金)

よろしくお願ひします。
写真は一例です♪



※ミニおはぎ(トクスイ)の価格が、注文書では1個36円となっておりますが、正しくは1個41円です。お間違のないようお願いいたします。

菊家さんの行事食(ケーキ等)について

菊家さんからダイレクトメール等で、行事食(2011、卒業・入学菓子のご案内)のご案内をいただいております。今年から学校給食会も取り扱っておりますので、こちらもよろしくお願いいたします。価格については当会扱いでも同額です。納品方法については、各学校毎・クラス毎仕分け、指定時間納品を行い、給食終了後(当日)に空箱等の回収も行います。注文メ切は、ご使用日の10日前となっておりますが、数量変更等の詳細については、当会一般物資係へのお問い合わせをお待ちしております。

物資選定会はこのように行われています♪
委員の私たちが安心・安全を考え、選び抜きました!
1学期からは是非ご利用ください!



朝早くから取扱い先の皆様に調理のご協力をいただきました。



選定品を1品ずつ試食し、味・原料配合・外観・普及性を5点満点で採点をします。



共通選定品 写真

平成23年度1学期 九州地区共通選定品

品名	規格	銘柄	価格	アレルギー表示	
				7品目	18品目
いわし生姜煮	(40g×10)	津田商店	520円	小麦	大豆
	(50g×10)		540円		
さけ青のりチーズフライ	50g	極洋	52円	小麦、乳	大豆、さけ
国産ミートハンバーグ	60g	ニチレイ	40円	小麦	大豆、豚肉、 鶏肉
	80g		54円		
たまねぎコロッケ	60g	MCC	42円	小麦、乳	大豆、牛肉
ギョーザ25	25g	テーブルマーク	25円	小麦	大豆、豚肉
国産白ぶどう&りんごゼリー (鉄・繊維入り)	40g	SN食品	44円	—	りんご (大豆)
冷凍50gフルーツムース	50g	ロイヤル食品	34円	乳	—

※アレルギー表示の()内はコンタミです。

平成23年度1学期 県内選定品

品名	規格	銘柄	価格	アレルギー表示	
				7品目	18品目
トンバーグ	(45g×10)	MCC	624円	小麦	大豆、豚肉
	(55g×10)		700円		
HIチキンカツ	40g	ヨコオフーズ	56円	小麦	大豆、鶏肉
	60g		80円		
牛肉コロッケ	60g	給材開発	26円	小麦、乳	大豆、牛肉

新規取扱い物資

品名	規格	銘柄	価格	アレルギー表示	
				7品目	18品目
トマトオムレツ	(50g×10)	マルイ食品	532円	小麦、卵	大豆、豚肉、 鶏肉
日向の夏っちゃん	40g	MCC	46円	—	—
かつおダイスカット	500g	トクスイフーズ	590円	—	—

