



(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



ご多忙な年度末をお過ごしのことと存じます。皆様には、1年間「給食会だより」のご支援をいただき、誠にありがとうございました。給食献立、食品検査室情報、物資紹介等学校給食に関する情報を素早くお知らせ出来るよう努めて参りましたが、お役に立てましたでしょうか。今後とも、皆様のご要望やご期待に添えるよう内容充実を努めていきたいと思っておりますので、より一層のご支援をお願い申し上げます。

23年度講習会及び学校給食用物資選定会 予定一覧表

平成23年度講習会及び学校給食用物資選定会をお知らせします。

23年度の講習会は、22年度に引き続き、「伝承料理講習会」、「米飯調理講習会」、さらに新規講習会として「給食会物資を使用した調理講習会」を予定しております。伝承料理講習会、米飯調理講習会は23年度は各1日間の開催予定です。

詳細な期日等が決まり次第随時お知らせしていきますので、23年度も皆様のご参加をお待ちしております。

また、「学校給食料理教室」も引き続き開催します。こちらも詳細が決まり次第お知らせいたします。

期 日	行 事 名	会 場	
4月 14日	第2学期分学校給食冷凍食品選定会予備審査会	熊本県学校給食会	
5月	19日	第2学期分学校給食冷凍食品選定会合同選定会	福岡県学校給食会
	下旬	第2学期分学校給食用冷凍食品県内選定会	大分県学校給食会
7月 上旬	給食会物資を使用した調理講習会	大分県学校給食会	
8月 下旬	第3学期分学校給食用冷凍食品選定会予備審査会	未定	
9月	中旬	第3学期分学校給食用冷凍食品選定会合同選定会	福岡県学校給食会
	中旬	おおい伝承料理講習会	大分県学校給食会
	下旬	第3学期分学校給食用冷凍食品県内選定会	大分県学校給食会
11月	上旬	第2回学校給食フェア	大分県学校給食会(予定)
	中旬	平成24年度第1学期分学校給食用冷凍食品予備審査会	未定
12月	上旬	米飯調理講習会	大分県学校給食会
	中旬	平成24年度第1学期分学校給食用冷凍食品選定会合同選定会	福岡県学校給食会
1月 中旬	平成24年度第1学期分学校給食用冷凍食品県内選定会	大分県学校給食会	

食品検査室情報

北海道岩見沢市の学校給食で、**2月14日サルモネラ菌による大型食中毒が発生しました**。発生規模は小中学校 9校、**患者数 1540人**、入院患者 19人で、21日まで 9校とも休校が続いています。
原因食品は9日の給食の**ブロッコリーのサラダ**で、**原因物質**は**サルモネラ・エンテリティディス**でした。**調理器具の消毒が不十分であったことが被害を拡大した可能性が高い**との調査結果でした。原因施設の共同調理場は**1週間程度の使用停止処分**を受ける模様です。(24日 岩見沢保健所公表)

サルモネラ食中毒の原因食品(2008~10年、患者数10人以上)

- 卵 類** ス克蘭ブルエッグ(2)、オムライス、ちらし寿司(2)、出し巻き卵、押し寿司、野菜とミンチの卵とじ
- 肉 類** 唐揚げ、野菜とミンチ肉の卵とじ、肉丼(5)、鶏タタキ、串カツバイキング
- 魚介類** はんぺんのピカタ、ユッケ(2)、ほうれん草とシメジ和え、うなぎ八幡巻き、サーモン小川巻、たこスライス、刺身、魚の冷凍クリーム
- 野菜・果実類** サラダ、ポテトサラダ、カボチャ・きゅうり・チーズのサラダ、マカロニサラダ、インゲンツナサラダ、スティックキュウリ、サニーレタスのマヨネーズ和え、ほうれん草とシメジ和え、洋梨とマロンパフェ
- その他** 氷菓、タルタルソース、琉球飯、フレンチトースト、中華弁当、生菓子(バタークリーム使用)、けんちん蒸し

米国で野菜に起因する大規模のサルモネラ食中毒が発生しています。

- ・2008年5月~8月 患者数 1442人 入院 286人 原因食品 生唐辛子
- ・2009年2月~4月 患者数 235人 入院 3% 原因食品 アルファルファ

野菜、卵、肉を原材料とする調理は加熱と温度管理に注意しましょう。
調理器具の衛生管理を徹底しましょう。

わたしたちが作りました!

第7回 今回は**中津市学校給食三光共同調理場**の手作り献立を紹介致します。

食数:547食
調理員:4名(午前中1名増)+栄養士1名

ほうれん草のチーズオムレツ

材料(1人分):

- ・凍結全卵.....25g
- ・牛乳.....10g
- ・ほうれん草(冷).....20g
- ・とろけるチーズ.....10g
- ・食塩.....0.17g
- ・こしょう.....0.02g
(添加物)
- ・一食ケチャップ.....8g



※全て給食会で取扱っております。

作り方:

- ① 凍結全卵を解凍する。
- ② 冷凍ほうれん草も解凍し、約2cmにカットし、水気をしぼっておく。
- ③ 卵に牛乳、塩、こしょう、ほうれん草を混ぜ合わせる。
- ④ クッキングシートを敷いたホテルパンに流し入れる。
- ⑤ とろけるチーズを上に乗らす。
- ⑥ スチコンのコンビ加熱180度で20分から25分焼く。
- ⑦ 切り分けて、ケチャップを添える。

ホテルパンに流し込んで焼き、後で切り分けます。ほうれん草の苦手な子どもも、チーズの風味でおいしく食べられます。



物資紹介

23年度新規取扱い物資及びリニューアル物資

新規取扱い物資				
品名	規格	銘柄	単位	価格
冷凍マンゴースティック	40g	給材	個	54円
ノンオイル柑橘ドレッシング	10ml	丸和	個	9.5円
L&Mノンエッグハーフ	8g		個	9円
どっさりナタデココとヨーグルト	70g	オハヨー	個	51円
どっさりベリーミックスとヨーグルト	70g		個	51円
アルハミカンゼリー	40g	丸和	個	35円
カレーまんじゅう	25g	SN食品	個	32円
リニューアル物資				
品名	規格	銘柄	単位	価格
ミルメーク(粉末)コーヒー	8g	大島	個	11.5円
フローズンフルーツ洋梨	40g	SN食品	個	51円
冷凍アップルシャーベット	30g	給材	個	71円
冷凍アップルコンポート	35g		個	65円
冷凍洋梨コンポート	30g		個	64円
NEWみつせ鶏タレ焼き団子	(22g×20)	ヨコオ	袋	576円
NEW国産鶏のやきとりつくね串	(30g×10)		袋	420円
NEW国産鶏のやきとりつくね串	(45g×10)		袋	600円
トマトピューレ	1号缶	天狗缶詰	缶	767円
国産枝豆むき身	500g	豊田通商	袋	520円
国産いんげん	500g		袋	403円
ホールトマト	2500g缶	カゴメ	缶	455円
パラパラカット焼豚	1kg	インナミ	kg	1,970円

23年度も安全・安心の学校給食用物資をお届けします！



23年度4月からの新規取扱い及びリニューアル物資をお知らせします。22年度終売物資は別途お知らせします。

パネルシアター 大分市立大在西小学校へお邪魔しました♪

2月18日(金)に、大分市立大在西小学校から「かぼにゃんと学ぼう！お魚大好き大分県」のパネルシアターの依頼を受けました。2時間目と3時間目に時間を取っていただき、1年生と2年生を対象に上演しました。子どもたちは間近で見るパネルシアターに大喜び！子どもたちの反応はとても良く、給食会としても大変良い勉強をさせていただきました。大分県下、どこへでも出張致します。ご依頼をお待ちしています。



はじめに先生に私たちの紹介をしていただきました。1年生は80人×2回、2年生は160人もいました！私たちがドキドキです！



かぼにゃんかわいい～！DHAって僕知ってるよ！など子どもたちからたくさんの方が聞こえてきました。

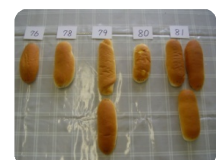
魚好きの児童も多く、パネルシアターを見て、「もっと魚が好きになった！」「嫌いだけど、今日の給食(この日の献立はお魚でした)は食べてみる！」「おもしろかったよー！」と私達に声をかけてくれました。ご協力いただいた大分市立大在西小学校の皆様、ありがとうございました。

～基本物資係からのお知らせ～

2月18日に、平成22年度第3回学校給食用パン抜き取り調査が行われました。焼色や触感、香り、味等の項目ごとに各工場のパンを見ていき、総合的な評価をしています。今回の抜き取り調査において、品質等に問題のある工場はありませんでした。「優」と判定された工場は下記の工場です。今後も皆様に安全・安心なパン、米飯の供給に努めます。

「優」の工場

- ・山本製パン工場
- ・(有)干潟ベーカリー
- ・(有)安部製菓
- ・今村製パン工場
- ・(有)原タイコパン本舗
- ・松山製パン工場



各工場から提出されたパンを1つずつしっかり調査していきます。審査内容は、外観(皮質・形など)及び内相(香り・味など)です。