



季節限定果物のご案内

地産キャンペーン延長のお知らせ!
～1月末まで延長です～

物資名	規格	銘柄	価格	取扱期間
温州みかん	L玉 約133g	きつき柑橘	40円	1/12～1/31まで
ポンカン	M玉 約111g	きつき柑橘	40円	1/12～2/10まで
ポンカン	S玉 約111g	きつき柑橘	35円	1/12～2/10まで
ハウス美娘	M玉 約161g	きつき柑橘	144円	1/12～1/31まで
ハウスアンコール	M玉 約133g	きつき柑橘	144円	3/2～3/20まで

物資名	規格	銘柄	通常価格	特別価格
地たこぶつ切り	1kg	SN食品	2,650円	2,500円
地たこぶつ切り(粉付)	1kg	SN食品	2,700円	2,550円
地たこスライス	1kg	SN食品	2,800円	2,650円
たこ飯の素	米1kg用	SN食品	1,040円	990円



2月行事食



コード	物資名	規格	銘柄	価格	アレルギー
21813	人気★節分福豆ミックス	15g	SN食品	27円	小麦、落花生、大豆
21801	リニューアル★節分豆	8g	給材開発	17円	落花生、大豆
21805	福豆	10g	日糧	16円	大豆
21808	人気★福豆	15g	シオヤマ	21円	小麦、大豆
21823	福豆(アーモンド入り)	20g	シオヤマ	30円	小麦、大豆
62611	人気★チョコっときモチ	30g	タカ食品	49円	乳、大豆、やまいも
62344	オムレットケーキ(ココア)	35g	SN食品	65円	乳、卵、小麦、大豆
62232	NEW! チョコプリン(パレンティン)	40g	給材開発	50円	乳、大豆

コード	物資名	規格	銘柄	価格	アレルギー
21240	冷凍スクールキッズ (国産スティック納豆)	20g	SN食品	25円	小麦、大豆
48224	国産小いわし梅の香揚げ (3学期県内選定品)	1kg	給材開発	1,350円	小麦
27136	手巻き寿司用たくあん	(8g×40) 320g	タカ食品	564円	—

こちらは通年取扱品ですが、節分の行事食としてお使いになりませんか?

2月行事食の締切は
1月15日(火)となっておりますので、恐れ入りますがお早めのご注文をお願いします。



節分に鯛?

関西では、節分にイワシを食べる習慣があるようですが、これは、邪気を払うためにイワシの頭を門口にさした習慣に由来しています。柊(ヒラギ)の針で鬼の目を刺し、イワシを焼く煙と匂いで、鬼(邪気)を追い払います。梅の香揚げにしてお子、子どももおいしく召し上がれます。



注文書について

注文書につきましては、期日内提出にご協力いただきありがとうございます。12月は年末で物流関係が混雑することが予想されます。学期末の大変お忙しい時期かと思いますが、1月分注文書につきましても12/14(金)までに頂けますよう、よろしくお願い致します。

ふんわり野菜揚げを使って作ってみませんか?

～お野菜揚げ酢豚風～



<材料(1人分)>

- ・ふんわり野菜揚げ・・・2個
- ・たまねぎ(串切り)・・・30g
- ・ピーマン(乱切り)・・・15g
- ・にんじん(乱切り)・・・30g
- ・ごま油・・・2g

【あんかけ】

- ・ケチャップ・・・・・・・・10g
- ・砂糖・・・・・・・・8g
- ・酢・・・・・・・・10g
- ・醤油・・・・・・・・2g
- ・鶏がらスープ・・・・・・15g
- ・片栗粉(水溶き)・・・・少々

※赤字は給食会取扱物資です。

物資名	ふんわり野菜揚げ
規格	20g
銘柄	トクスイフーズ
価格	18円
アレルギー	小麦、大豆

<作り方>

- ①あんかけの調味料を合わせておく。
- ②ふんわり野菜揚げを170℃の油で3分30秒程揚げ、野菜も油通ししておく。
- ③鍋を熱し油をひき、野菜を炒めある程度火が通ったら野菜揚げを入れて軽く炒め、調味液を加えて1～2分熱する。
- ④熱が通ったら水溶き片栗粉を少しずつとろみが出るまで加え、最後にごま油を回し入れる。



貸出教材が増えました♪

別府大学の学生が作成したかわいい紙芝居です。詳細はHPにも掲載していますのでご覧ください。

伝承料理講習会のお知らせ

日時:平成25年2月8日(金)

10:00~16:00

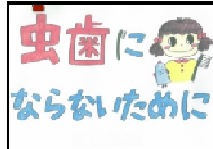
場所:公益財団法人大分県学校給食会

講師:本匠生活改善グループ 愛の里

代表 高橋 文子 氏

内容:大分県特産品の椎茸をふんだんに使った献立を予定しています。
乞うご期待!

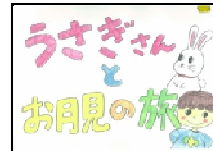
参加申込の締切は1月10日(木)です。後日配布します
参加申込書にご記入の上、お申込ください。
たくさんのご参加をお待ちしております。



あみちゃんは食べ残しなんて絶対しない
良い子なんだけど、おやつも大好き! お
やつの後に歯磨きなんてめんどくさいと
思っていたら歯磨き先生が現れて...



今日の晩ご飯はお魚です。お魚の嫌いな
しょうくんは、魚を食べずにおやつを
食べ始めました。するとテーブルの上
のコップが話しかけてきて...!? 命を
いただく大切さを教えます。



「今日はお月見」って聞いたけど、お月
見ってなんだろう? と考えていたハルく
んは、お月見の準備をするうさぎさんと
出会います。ハルくんは、お月見の準
備を手伝ってお月見についてうさぎさん
からたくさん教えてもらいます。

ホームページ

<http://www.oita-kenkyu.jp>

第63回全国学校給食研究協議大会 報告



全国の給食関係者で
賑わいました

給食会ブースでは魚釣り
ゲームも再現しました。

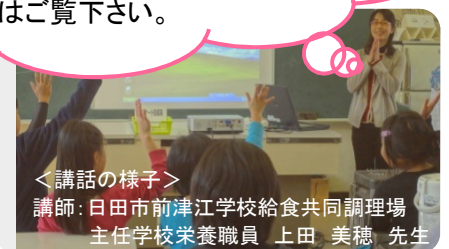


11月15日(木)iichico総合文化センター「グランシアタ」で全国学校給食研究協議大会を開催しました。給食会のブースでは、食育支援の取組を紹介し、学校給食フェアで人気のコーナーを再現したり、県産魚クイズ等を展示しました。多くのご来場者の皆様に当会の取組を紹介することができ、有意義な1日となりました。

学校給食料理教室

保護者・親子を対象に料理教室を行っています。
12/10で5回目となる料理教室を県下各地で開催しています。2月末日まで実施していますので、まだまだたくさんのご参加をお待ちしています!
料理教室の様子はその都度HPに掲載していますので、ご覧ください。

第3回学校給食(親子)料理教室実施校 中津市
立下郷小学校児童からの感想を頂きました。ありが
とうございます。当会玄関にて掲示しています
ので、来会の際はご覧下さい。



<講話の様子>

講師:日田市前津江学校給食共同調理場
主任学校栄養職員 上田 美穂 先生



基本物資係からのお知らせ



立入調査

パン・炊飯委託工場(全25工場)の平成24年度立入調査が終了しました。工場内の施設チェックやATP検査・在庫調査を行いました。

衛生教育実施

今年度立入調査時に細菌検査を実施した下記5工場について10月9日~11月22日の期間に衛生教育を実施しました。この細菌検査と衛生指導は年間に数工場実施し、数年かけて県下25工場で実施しています(昨年度で一巡しました)。各工場の細菌検査結果報告や清掃指導を行うことで、日々の清掃ポイント等が再確認できたと思います。また、これからノロウイルスやインフルエンザの流行期になりますので、衛生講話も実施しました。

◎今年度衛生教育を実施した工場◎

松喜屋、石川製パン工場、つるさき食品、白龍屋、ヤマウチ調理食品

皆様に安全・安心なパン、米飯を継続してお届けできるよう、今後も委託工場の指導に努めます。

衛生教育の様子

