



あけましておめでとうございます!

旧年中はひとかたならぬご厚情を賜り、誠にありがとうございました。本年も安全・安心な物資供給、普及充実事業の一層の推進に努めて参りますので、どうぞ皆様方の変わらぬご支援・ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。



3月行事食



お祝い行事食

コード	物資名	規格	銘柄	価格	アレルギー
19119	ひなあられ	13g	給材開発	32円	—
19107	ひなあられ	12g	シオヤマ	30円	小麦、大豆、さば
19108	ひなあられ	15g	日 糧	32円	小麦、大豆
62190	ひなまつり3色スイーツゼリー	60g	給材開発	67円	もも、大豆
62176	ひなまつり国産桃ゼリー	40g	SN食品	47円	もも、大豆
62423	ミニ桜もち	30g	SN食品	46円	—
62420	桜 餅	45g	カセイ食品	62円	—
62416	いちごクリーム大福	30g	SN食品	51円	乳、小麦、大豆
62449	ミニおはぎ	30g	丸きん	34円	小麦、やまいも

コード	物資名	規格	銘柄	価格	アレルギー
62158	お祝いデザート(苺のジュレ)	50g	給材開発	54円	—
62326	お祝いケーキ(ショコラオレ)	30g	給材開発	132円	乳、卵、小麦、大豆
62374	ペコちゃんハッピーケーキ(苺ミルク)	30g	SN食品	128円	乳、卵、小麦、大豆、ゼラチン
62308	バイクドチーズケーキ	40g	九州太平	165円	乳、卵、小麦
62336	ティラミストルテ	35g	九州太平	139円	乳、卵、小麦、大豆
62310	プチケーキ(チョコレート)	35g	九州太平	98円	乳、卵、小麦、大豆、ゼラチン
62311	プチケーキ(ストロベリー)	35g	九州太平	98円	乳、小麦、大豆、ゼラチン、りんご
62423	ミニ桜もち	30g	SN食品	46円	—
62420	桜 餅	45g	カセイ食品	62円	—
62415	祝大福	40g	カセイ食品	84円	大豆
62441	お祝い紅白餅	30g	タカ食品	48円	やまいも
62416	いちごクリーム大福	30g	SN食品	51円	乳、小麦、大豆
62449	ミニおはぎ	30g	丸きん	34円	小麦、やまいも

【行事食ご注文締切日】

3月行事食: 2月13日(水)

お祝い行事食: <3月ご使用分> 2月13日(水)

<4月ご使用分> 3月13日(水)

締切日が異なりますので、ご注意ください。

3学期共通選定品 オススメ商品!



コード	物資名	規格	銘柄	価格	アレルギー
62403	チーズ大福	20g	マルイ食品	36円	乳、大豆

クリームチーズをベースにした甘酸っぱいチーズ餡をもちもちの餅生地で包んでいます。半解凍でもひんやり美味しくいただけますので、3学期にオススメです!

商品名が変わります!

皆様には昨年4月に配布しましたが、「ヨコオフーズ」の商品名が1月製造分から全て変更となりますので改めてご案内します。一覧表が必要な方は一般物資係までお気軽にご連絡ください。

今年度も油や缶詰等、3学期末おすすめ物資をご用意しております。別途配布しておりますおすすめ物資一覧表をご覧の上どうぞご検討ください。

24年度学校給食料理教室で大人気!

キーマカレー

<材料(1人分)>

- ・牛肉ミンチ.....12g
- ・玉ねぎ.....25g
- ・にんじん.....8g
- ・冷凍コーン.....11g
- ・大 根.....15g
- ・ゆで大豆.....25g
- ・ピーマン.....4g
- ・水(1).....40g
- ・水(2).....90g
- ・にんにく.....1.2g
- ・カレー粉.....0.01g
- ・小麦粉.....1g
- ・無塩バター.....1g
- ・バーモンドカレー.....13g
- ・ケチャップ.....1~3g
- ・ウスターソース.....1~4g
- ・スキムミルク.....1.5g
- ・油(炒め用).....2g

※赤字は給食会取扱物資です。

<作り方>

- ① 玉ねぎ、にんじん、大根、ゆで大豆、ピーマンはみじん切りにする。にんにくはすりおろす。
- ② 熱した油ににんにくを加え、牛肉・玉ねぎ・にんじん・大根を炒める。
- ③ 水(1)を加えて具材が柔らかくなるまで煮る。
- ④ (野菜を煮ている間に)別鍋で、バターに小麦粉とカレー粉を加えてルーを作る。
- ⑤ ④の手作りルーを③の野菜のゆで汁でのばす。
- ⑥ 野菜を煮てる鍋に、水(2)を加え、バーモンドカレー、刻んだゆで大豆、コーンを加える。
- ⑦ 手作りルー、ケチャップ、ウスターソースで調味する。
- ⑧ ピーマンと、水(分量外)で溶いたスキムミルクを加える。



サフランライスにピッタリのキーマカレーは野菜をたくさん摂ることができます。大豆でボリュームアップし、挽肉は少量でOKです。

保護者から「キーマカレーがとてもおいしかった」「キーマカレーに大根を入れたことはなかったけどとても良かった」等の感想を頂き、とても好評です。料理教室では、地産地消メニューとして、竹田市産のサフランを使用したサフランライスと一緒に調理実習をしています。

HP「おすすめ！レシピ集」を更新しています

12月14日(金)に開催した「米飯調理講習会」でのレシピや当日の様子をHPに掲載しています。一汁三菜を基本とした献立や、質疑応答形式の講話が大変好評でした。当日ご参加できなかった皆様も是非HPをご覧ください。また、冊子が必要な方がいらっしゃいましたら、企画普及係までご連絡ください。

ホームページ

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



さばの味噌煮 茄子の田舎煮 南瓜と里芋のそぼろ煮 洋梨のプリン

◆物資選定委員会のお知らせ◆

1月17日(木)に物資選定委員会を実施します。この会議で、平成25年度第1学期分の県内選定品等を厳選します。決定した選定品は次号でご案内します。皆様のご利用をお待ちしております。

貸出教材が増えました♪

紙芝居:なぜたべるの

紙芝居:牛乳の秘密



なぜ好きなものだけ食べていたらダメなのかな？博士はケンちゃんにバランス良く食べる大切さを教えます。

子牛が生まれて乳牛になる過程等一連の画面を通して「安全・安心」な牛乳ができるまでを教えます。



…ご案内…



大分県椎茸振興協議会が主催する第12回大分県しいたけ料理コンクールが行われます。開催日:平成25年2月2日(土) 乾・生しいたけをメイン食材とし、その特徴を活かしたアイデア料理を応募してみませんか？参加申込みについては、事前に配布しています「しいたけ料理コンクール参加申込書」をご使用ください。【締切日:平成25年1月21日(月)】



基本物資係からのお知らせ



パン抜取調査について

学校給食用パンの品質の維持、向上を図るため、大分県教育委員会及び学校給食会が主体となって、『パン抜取調査』を年3回実施しています。この調査では、学校給食用パンの品質採点基準に基づき、県下20工場から採取したパンを項目毎に審査し、その結果を公表しています。

最近では、11月30日に第2回目の抜取調査を行いました。

なお、パンの審査結果は「優」、「良」、「可」に区分され、前回第2回目の調査で「優」に評価された工場は以下の5工場でした。

・(有)小手川製菓 ・松山製パン工場 ・近藤製パン ・今村製パン ・(有)山之内食品

今回は皆様に抜取調査の大まかな手順について写真でご紹介します！

①重量、体積等を計測します。写真は菜種の入った計測器でパンの体積を測定しているところです。



②外相の審査をします。パン技能士を中心に「焼色」「形の均整」「皮質」を項目ごとに採点します。



③内相の審査をします。パンを半分カットし、「すだち」「色相」「触感」「香り」の項目ごとに採点します。



④味の審査をします。出席者でパンを食べ、味の採点を行います。



⑤最終的な評価が出ます。



※写真は今回の抜取調査ではないものも含まれます。

◆抜取調査に参加してみませんか？

抜取調査は、製パン技能士等による審査状況の見学や、パンの味見等ができるよう毎回公開しています。

つきましては、市町村教育委員会関係者・栄養教諭及び学校栄養職員等を対象に、『パン抜取調査』への参加者を募集しますので、参加を希望される方は、電話連絡によりお申し込みください。詳しくは基本物資係までお問い合わせください。

TEL:097-543-5121(担当:安部、田原)