



2学期がスタートし、通学路に子どもたちの元気な姿や明るい声に戻ってきました。学校では、運動会や文化祭と行事の多い学期と思います。

当会では、夏期期間中に九州各県給食会レクリエーション大会(ボーリング大会)に参加し、悲願の初優勝を飾りました。このチームワークを活かし「学校給食フェア」に向けて職員一丸となって頑張っております。2学期もどうぞよろしくお願いいたします。

## 学校給食に関する夏期講習会

### ～スチームコンベクションオーブンの活用に関する講習会～を開催しました

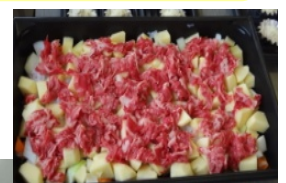
7月24日(水)当会にて上記講習会を開催し、栄養教諭・学校栄養職員の方41名にご参加いただきました。

今回の講習会では、スチームコンベクションオーブンの機能や特徴に関する正しい理解と機器の特性を活かした様々な活用術を習得することに重点を置きました。そのため、揚げ・焼き・炒め・煮る・蒸し等、一通りの調理法を行い、それぞれのポイントについて講師の輪木伸一氏(㈱ラショナル・ジャパン)よりご指導いただきました。

参加者からは、「参加して、いままでは十分使いこなせていなかったことがわかった。」「普段は作らない料理が出来て勉強になった。自分の調理場に取り入れたい。」等のご感想をいただきました。

また、加湿加減による食味の違いや茹で調理と蒸し調理の比較なども「実験のようで楽しく学べた」と好評でした。

当日の資料は、当会のホームページからダウンロードすることができます。トップページから「普及充実と食育推進」→「各種講習会」へお進みください。



油を使わず唐揚げ!!

## 大分県学校給食会事業概要説明会を実施しました

8月8・9日(木・金)、県・市町村教育委員会等、学校給食関係者を対象に行いました。

1日目は、当会の事業概要説明だけでなく、中国・九州地区物資共同購入について説明を行い、学校給食会の役割について理解していただくことができました。

2日目は、当会開発物資の県産さばウスターソース煮及びケチャップ煮製造工場(株式会社豊食)、県産凍結全卵製造工場(富士食品株式会社)の視察研修を行い、地場産物の活用状況及び各工場における安全・安心に関する取組を感じていただくことができました。

参加者の方々とお話しをする中で、学校給食に対する思いや、給食会への要望等をお聞きすることができ大変勉強になりました。これからも、多くの方々に参加していただけるように創意工夫してまいります。



工場視察及び県産さばウスターソース煮製造の様子

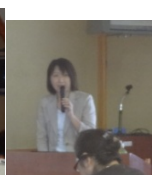
## 夏期衛生管理講習会を開催しました

8月23日(金)、大分県林業会館にて、講師 川崎 真由美氏(一般財団法人日本品質保証機構 審査事業センター 食品安全審査部 主査)をお招きして、食中毒や異物混入防止に関する講習会を開催しました。

毎年パン加工・炊飯委託工場を対象に行っている本事業ですが、今年度は、対象を広げ、県内の食品製造業者、栄養教諭・学校栄養職員の皆様等、多くの学校給食関係者の皆様にご参加いただきました。

川崎先生は、ISO(アイエスオー)の認証等に関わっておられ、実際に視察した工場を例題としたケーススタディ等を踏まえてお話してくださいました。参加者からは、「食中毒防止や清掃等、実務に役立つ内容でした」といった感想が寄せられ、委託工場や食品製造業者も2学期に向けて気が引きしまったようです。

給食会では、講習会で得た知識を活かし、市町村教育委員会・各工場等の学校給食関係者の皆様と連携を深め、学校給食全体の衛生管理の向上に取り組んでいきます。



# 第12回九州地区健康教育研究大会が開催されました



8月5・6日(月・火)、沖縄県にて標記大会が開催されました。1日目は、琉球大学医学部保健学科の高倉実教授のコーディネートによるシンポジウムや、モンゴル健康科学大学歯学部岡崎好秀客員教授による特別講演「世界で一番聞きたい保健指導&健康教育論」、2日目は、9つの分科会で各議題についての協議が行われました。

九州各県給食会では、各県給で取り扱っている県産品を多くの方に配布しました。各県とも特色のある物資を配布しており、参加者に興味をもってもらえました。今後とも皆様に安全・安心な物資のご提供ができるよう努めて参ります。大分県からご参加いただいた皆様、声をかけていただきありがとうございました。

大分県は、めじろん醤油とみかんジュースを配布しました♪



# 第54回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

7月31日(水)~8月1日(木)の2日間、奈良県で標記大会に参加して参りました。

まず、文部科学省の説明では、食育は、具体的な数値目標がないため成果がわかりにくい、そのため、平成26年度以降の予算要求で「スーパー食育スクール(sss)」と「食育の教科書」について検討しているという話がありました。また、実践発表は、「学校・家庭・地域の連携を生かした食育の推進」でしたが、今回、校長、栄養教諭と並んで、町の教育次長が発表したことにその町の食育推進の意気込みを強く感じました。今井先生の「学校給食における食物アレルギーの対応について」は、最近では、短い間隔で最新の情報が発信されるようになったので、常に新しい知識をきちんと知ることの大切さを痛感しました。



卵アレルギー対応のレシピ紹介

## かきたま風汁

材料 (1人分)

- ・にんじん.....5g
- ・小松菜カット.....5g
- ・春雨(10Cmカット)・・1g
- ・クリームコーン.....5g
- ・片栗粉.....2.5g
- ・だし汁.....120g  
(だし昆布・業務用花かつお使用)
- ・しょうゆ.....3g
- ・片栗粉.....1g

卵の代わりにクリームコーンを加えています♪



※全て給食会取扱物資です。

つくりかた

- ①にんじんは千切りにする。(村ネットでカット可能)
- ②クリームコーンと片栗粉を合わせておく。
- ③だし汁に、にんじんと春雨を入れて煮る。
- ④塩・しょうゆで味をつけ、水で溶いた片栗粉でとろみをつける。
- ⑤②を、沸騰したお湯に加える。
- ⑥小松菜を加えて加熱する。

クリームコーンと片栗粉を混ぜたものは、流し入れるというより少しずつ振り入れます。

そぼろ状の卵のイメージです。小さい塊の方が食べやすいと思います。参照:卵・牛乳・小麦を使わないアレルギーの献立(芽ばえ社)

## 貸出教材アンケートご協力をお願い

日頃より、当会の貸出教材をご利用いただき誠にありがとうございます。今後も多くの方にご満足いただけるよう、内容を充実していきたいと考えています。

そこで、栄養教諭・学校栄養職員の皆様へアンケートのご協力をお願いしています。

8月19日の大分県学校栄養士研究会自主研修会にて用紙をお配りしています。

お忙しいところおそれいますが、ご協力お願い申し上げます。

FAXまたは配送便にて回答をお願いします。

締め切り日 9月10日(火)



## 第4回学校給食フェア

~給食でおいしく学ぼう~

日時:10月26日(土)10:00~14:00

場所:公益財団法人 大分県学校給食会  
大分市大字古国府字内山1334の3  
駐車場あり(河川敷)

内容:

- ◆食育の取り組み紹介等の展示コーナー
- ◆食育に関するゲームコーナー
- ◆学校給食用物資の試食及び販売コーナー

参加費・事前申込は不要です♪  
お気軽にご来場ください。



## コチジャン130g(ユウキ)のリニューアルについて

上記の物資について、原材料の配合変更がございます。詳細は、7月の配送便で文書をお送りしています。

物資コード	原料配合	アレルギー表示
新 14812	米みそ・水あめ・麦芽エキス・米こうじ・唐辛子・砂糖・食塩・酵母エキス	大豆

※大豆は、米みそ由来です

物資コード	原料配合	アレルギー表示
旧 14809	米・こうじ・食塩・唐辛子・砂糖	—

## 県産「干してんじく」の不作について

毎年11月の学校給食1日丸ごと大分県でご使用いただいております干してんじくが、猛暑続きと雨不足から極端に不足しており、例年の半分ほどしか確保できません。ご迷惑をおかけいたします。よろしくお願いいたします。