



公益財団法人大分県学校給食会 総務課企画普及係  
TEL 097-543-5121 FAX 097-545-2264

1月は、給食週間おつかれさまでした。県内各地で様々な取組で盛り上がり、子どもたちの笑顔があふれたことと思います。まだまだ寒い日々が続きますが、今月は、4日に立春を迎えました。話題のソチ五輪も始まりますので、選手を応援しながら気持ちから熱くなりましょう。

## 平成25年度大分県食育実践研修会 (大分県学校給食振興大会)を開催しました

日時：平成26年1月24日(金)  
場所：大分県庁舎本館2階 正庁ホール

### 学校給食優良学校等表彰

#### 【学校給食優良学校の部】

○佐伯市立佐伯小学校

#### 【学校給食功労者の部】

○佐藤 緑

(大分県立盲学校 専門学校栄養職員)

○堀 靖子

(大分市立鶴崎中学校 専門学校栄養職員)

#### 【学校給食優良パン・炊飯工場の部】

○木村製パン工場(豊後高田市)

○(有)山之内食品(佐伯市)

○(有)石川製パン工場(大分市)

○松山製パン工場(中津市)

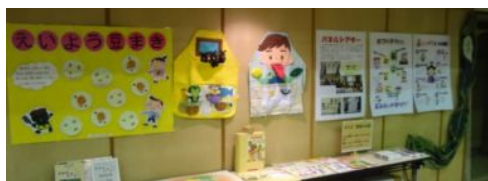
○峰月堂(宇佐市)

○ヤマウチ調理食品(株)(大分市)



[敬称略]

誠にありがとうございます。今後ますますのご活躍をお祈りいたします



給食会貸出教材の展示も行いました

### パン工場緊急巡回指導を実施しました

浜松市で発生した学校給食用パンを原因としたノロウィルスによる集団食中毒を受け、大分県でも各市町村教委や県立学校に対し、注意喚起が行われました。

給食会は、県内パン加工工場20工場を対象に1月20日から1月23日までに緊急巡回指導を実施し、工場内の施設・設備の衛生管理状況や日々の日常点検票等の確認を行いました。どの工場も緊張した面持ちで入念な洗浄等を行っていました。

今後もパン組合と連携しながら、各工場において、衛生意識の向上及び衛生管理の徹底が図られるよう指導を行います。

## ★貸出教材活用例紹介★

当会の貸出教材を使用の際、活用報告をお願いしています。ご協力ありがとうございます。お知らせいただいた内容を皆様にご紹介いたしますので、今後多くの方にご利用いただけたら幸いです。

#### 【使用教材】

さかな釣りゲーム(釣り竿と魚がセットになっています)



#### 【貸出先】

大分市立明野西小学校 栄養教諭 佐藤啓子先生

#### 【使用方法】

たんぼぼ学級と、えがお学級で食育の時間に使用しました。ビニールシートを用意し、魚をひろげ、釣り竿で好きな魚を釣りました。釣った後は、魚の裏に書いてある一口メモを読み、学習しました。

#### 【使用した感想等】

魚の種類が豊富で良かったです。写真なのでリアルで、サイズも大きめでちょうど良く、子どもたちも楽しめたと思います。一口メモは端的に栄養や大分県産のことについて書いてあり、役立ちました。魚嫌いの児童も魚に親しみ、関心をもってもらう良い機会になりました。

#### 【要望等】

もし魚種を増やす場合、ちりめんがあるといいかなと思います。  
→平成25年12月貸出分から、ちりめんを追加しました!

#### 【使用教材】

紙芝居『ピーマンのふしぎ』



先生方が授業で使用する他に、児童・生徒の委員会活動にもご活用下さい!

#### 【貸出先】

犬飼学校給食共同調理場 学校栄養職員 白岩紗希先生

#### 【使用方法】

中学生の職場体験学習で、中学生が幼稚園児への読み聞かせに使用しました。

#### 【使用した感想等】

紙芝居の中にクイズがあり良かったです。園児は喜んで聴いていました。中学生は教えることで自分たちも学ぶことができました。良い体験ができたと思います。

# 調理場自慢献立紹介 ～地場産物活用献立～

『大量調理で実際につくった献立が知りたい！』『給食会物資を使った献立が知りたい！』といったご要望に即した献立をご紹介します♪ご協力いただいた先生方、ありがとうございました。



## たこニラしいたけ丼

大分大学教育福祉科学部附属小学校(食数:730食)(献立作成:栄養教諭 後藤彩先生)

(材料 1人分)

ゴマ油.....1g  
 トウバンジャン.....0.1g  
 にんにく.....0.2g  
 しょうが.....0.3g  
 みりん.....2g  
 三温糖.....1.8g  
 濃口醤油.....3.5g  
 炒りゴマ.....0.4g  
 生しいたけ.....10g  
 ニラ.....10g  
 地ダコ.....50g  
 料理酒.....1g  
 中力粉.....2g  
 片栗粉.....4g

赤字は給食会物資です

(つくりかた)

- ①スライスしたタコに酒をふった後、衣をつけて油で揚げる。
- ②生しいたけは4mmスライスする。ニラは、2cmの長さに切る。
- ③しょうがはみじん切りにし、にんにくはすりおろす。
- ④釜にごま油を入れて、トウバンジャン、にんにく、しょうがを入れて火をつける。
- ⑤香りが立ってきたら、いったん火を止め、みりん、三温糖、濃口を合わせたものとゴマを入れ、沸騰させる。
- ⑥生しいたけを入れて煮る。
- ⑦ニラを入れて沸騰後に温度を測り、火を止める。
- ⑧揚げたタコを入れてからめる。
- ⑨ごはんの上に盛り付けたら出来上がり。



学校給食1日まるごと大分県の際、取り入れた献立です。

しっかりかんで食べることも視野に入れ、かみごたえのある国東の海で獲れた地ダコをはじめ、大分市で通年栽培されているニラや県産の生しいたけを使用しました。タコは油で揚げた後、しいたけ、ニラとともに、甘辛いタレにからめています。

## 海の幸ふりかけ

日出町学校給食センター(食数:2970食)  
 (献立作成:栄養教諭 酒井直子先生)

(材料 1人分)

ちりめん.....2.5g  
 かつお節.....1g  
 さきいか.....1g  
 塩昆布.....1g  
 炒りゴマ.....1g  
 三温糖.....1.5g  
 濃口醤油.....0.5g  
 みりん.....1g  
 穀物酢.....1g

全て給食会物資です



(つくりかた)

- ①さきいか、塩昆布は細かく刻む。
- ②ちりめん、かつお節をそれぞれから炒りし、かつお節は手でもんで細かくする。
- ③調味料を煮立てて具を加え炒める。



日出町学校給食センターでは、日出町内で天日干し加工された別府湾ちりめんを使用しています。酢を少し入れることで、あっさりとしたふりかけになります。

## 赤魚の唐揚げ元気ニラソース

大分市立金池小学校(食数:770食)  
 (献立作成:臨時学校栄養職員 佐藤多恵先生)

(材料 1人分)

赤魚粉付き.....50g  
 サラダ油(揚げ用).....3g  
 ニラ.....5g  
 ごま油.....0.5g  
 炒りゴマ.....1g  
 濃口醤油.....2g  
 三温糖.....1g  
 しょうが.....0.3g  
 穀物酢.....1g

赤字は給食会物資です



(つくりかた)

- ①しょうがはみじん切り、ニラは1cmの長さに切る。
- ②濃口醤油、穀物酢、生姜を煮立たせ、ニラ、炒りゴマ、ごま油を加えソースをつくる。
- ③赤魚を揚げる。
- ④揚げた赤魚に②のソースをかける。



大分市産のニラを使っています。魚だけでなく肉にも合う食欲をそそるソースです。

## 大分県学校給食会物資選定委員会を開催しました

1月16日(木)平成26年第1学期分冷凍二次加工品等の審議・選定を行いました。詳細は、別紙送付済資料・ホームページでご確認ください。不明な点はお気軽にお電話ください。  
 2月8日(土)の大分県学校栄養士研究会自主研修会では、試食をご用意いたしますので、是非ご賞味ください。