



退任のごあいさつ



梅雨明けの候、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。 私儀

去る、6月13日をもって理事長を退任いたしました。

わずか、2年間の在任期間ではありましたが、その間、県学校栄養士研究会の皆様をはじめ、多くの関係者の皆様には大変なご厚情並びにご支援いただきました。心から感謝とお礼を申し上げます。

振り返れば、大分県学校給食会が公益財団法人としてスタートして2年目の就任で、児童生徒数の減少をはじめ様々な課題への対応が求められるときでありました。それから2年、皆様のご理解とご協力のお蔭をもちまして、学校給食会の組織としての確立、職員一人ひとりの意識改革が進みつつあります。今後は、一県民としてこの成長と発展を見守りたいと思います。

皆様の今後ますますのご健勝とご活躍をお祈りするとともに、学校給食会に対する引続きのご支援ご協力を切にお願い申し上げます。ありがとうございました。

平成26年6月吉日
高山 誠一

就任のごあいさつ



この度、6月16日付けをもちまして理事長に就任いたしました。私は幼少のころから母親に「5つのあいいうえお」を大切にされるよう、教えられてきました。「あ：愛」「い：命」「う：運」「え：縁」「お：恩」の5つです。

今回、縁あって大分の将来を担う児童・生徒たちの命をつなぐ学校給食の職に携わることとなりました。微力ではありますが、大分県学校給食会の果たすべき使命を深く認識し、役職員と力を合わせて皆様方のご期待にお応えできるように精進する所存です。どうぞよろしくご願い申し上げます。

さて、大分県学校給食会は公益財団法人として4年目を迎えました。これまでご指導・ご支援を賜りました県並びに市町村教育委員会をはじめ、栄養教諭・学校栄養職員の方々など多くの関係の皆様方に改めて感謝申し上げる次第です。給食会が行う様々な取組に対し、一層の公益性と社会的信頼性が求められています。また併せて、公正で透明性の高い法人運営が求められているところです。

役職員一同、一層の努力をしまりますので、関係の皆様方にはご指導・ご支援を賜りますよう重ねてご願い申し上げます。

平成26年6月
理事長 別木 達彦

第5回学校給食フェア第1回運営委員会を開催しました。

6月4日(水)に第5回学校給食フェア第1回運営委員会を開催しました。

フェアの更なる内容の充実と集客数の増加を図るため、食育ゲームや展示、試食等の内容について協議しました。

第2回運営委員会は7月11日(金)に行います。引き続き、実施内容や会場レイアウトについて協議を行います。決定事項につきましては随時、給食会だよりやHP等でお知らせします。



高山理事長あいさつ



実施内容について協議中

新規貸出教材について

貸出教材を新たに9点追加しましたのでお知らせいたします。

詳細はホームページをご覧ください。お問い合わせください。

分類	コード	教材名
書籍	2037	子供が変わる！奇跡の料理教室
	2038	食育わくわくアイデア集(CD-ROM付き)
	2039	クイズで食育！(CD-ROM付き)
	2040	10分でできる食育わくわくグッズ(CD-ROM付き)
	2041	わくわくにこにこ食育あそび
	2042	伸びる食育・牛乳編
DVD	4031	食物アレルギーと緊急時の対応
	4032	アナフィラキシー対策と「エピペン」の扱い
	4033	保育所における食物アレルギー対応と「エピペン」の取り扱い

2037



2038



2039



2040



2041



2042



4031



4032



4033



第1回学校給食料理教室を開催しました。

6月12日(木)に植田公民館で大分市立植田小学校の保護者の方を対象に行いました。今回の献立は、「**地産地消、大分でとれる食材を知ろう**」をテーマに「とりめし」「県産さばの塩糍漬け焼き」など5品を作りました。参加者からは、県産野菜をたっぷり使用した料理や、昆布とかつおでとったおいしいだし汁のスープを試食後、「これからも地産地消を意識して子ども達においしいご飯を作ってあげたい」「基本的なだしのとり方がわかってよかった」等の感想をいただきました。



講師の高橋先生からは
「朝ごはんの大切さ」

をテーマに食育講話をいただきました。朝ご飯を食べると3つよい事があること、脳や心臓は常に動いているが栄養が必要ということ、特に脳は食いしん坊なので寝ている間にも脳は糖を消費していることなど図を活用し、やさしく説明をしていただきました。



給食会の事業概要説明

とりめし混ぜ込み中



一般物資係から

平成26年6月10日(火)に**大分県物資選定委員会**を開催いたしました。平成26年度第2学期分学校給食用冷凍食品選定品等の審議及び選定を行いました。詳細につきましては、別紙『平成26年度第2学期分九州地区共通選定品及び県内選定品等のご案内』やホームページでご確認くださいませよう願いたします。ご不明な点がございましたらお気軽にお問い合わせください。また7月5日(土)の大分県学校栄養士研究会自主研修会では、選定品等の試食をご用意いたしますのでぜひご賞味ください。

平成26年度第2学期分九州地区共通選定品



さんまかぼすレモン煮 ホキ天玉揚げ(青さ入) レンコン入り平つくね(テリヤキソース) トマトオムレツ ジャンボエビしゅうまい 左:ラ・フランスゼリー 右:かぼちゃムース

平成26年度第2学期分県内選定品



具だくさんのかき揚げ かぼちゃのニョッキ 国産野菜たっぷり中華ミニ春巻 ソフトシュークリーム

新規取扱品



たれ付き肉団子(BBQ味) あらびきこや豆腐 大豆の華フレーク



選定委員の先生方による選定品の試食の様子

9月の行事食について

9月の行事食のご注文の締切が**8月19日(火)**となっております。詳細は別紙の行事食パンフレットをご覧ください。お問い合わせは受注係(二宮・松崎・小野)までお願いいたします。



今年の十五夜は**9月8日**だニャ♪



基本物資係から

平成26年6月13日(金)に**第1回学校給食用パン抜取調査**を実施いたしました。

パン抜取調査は学校給食用パンの品質維持・向上を図るため年3回実施しています。熊本製粉株式会社の研究開発課 主査 井出 直氏に講師を依頼し、学校給食用パンの品質採点基準の外観(焼色、形の均整、皮質、体積)と内相(すだち、色相、触感、香り、味)に基づいて採点を行い、評価基準として「優」「良」「可」と評価します。なかでも「優」の評価をいただいた委託工場は下記の5工場です。これからもおいしいパンが提供できるように抜取調査を実施して参ります。

「優」5工場

- ・松山製パン工場・近藤製パン工場・原タイコパン本舗
- ・南石川製パン工場・榊松喜屋

★「優」評価の工場のパン★

しっかり焼色が付いていて、パン底に生地溜りがなく気泡がふんわりしています。

