

9月号給食会だより



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

第2・3・4回学校給食料理教室を開催しました。

6月30日に由布市立湯布院中学校、7月25日に大分市立明野西小学校、7月28日に臼杵市立上北小学校にて開催しました。当日の様子を掲載しています。詳細はホームページに掲載しておりますので、ご覧ください。



湯布院中学校 明野西小学校 上北小学校

第1回うさ南部学校給食&食育フェスタに参加してきました。

7月26日(土)に行われた第1回うさ南部学校給食&食育フェスタに参加してきました。給食会のブースでは、食育パネル展示や県産魚を使った学校給食用物資の試食コーナーを出展させていただきました。当日は天候にも恵まれて、たくさんの方に試食をしていただきました。宇佐南部学校給食センターの関係者の皆様、大変お疲れ様でした。



第5回学校給食フェアについて

第5回 学校給食フェア
～給食でおいしく学ぼう～
大分県には、新鮮な野菜や魚がいっぱい。学校給食をとおして、おいしく楽しく学んでみませんか？

日時：平成26年11月8日(土) 10:00～14:00 **雨天決行!**
場所：公益財団法人大分県学校給食会 ※駐車場あり(有料)
主催：公益財団法人大分県学校給食会・大分県学校栄養士研究会
後援：大分県・大分県教育委員会・大分市教育委員会・大分県PTA連合会

学校給食フェア 催し物のご案内

- おいしい試食もあるよ**
- 寿司食いねえ!**
お寿司のネタは、蒸しているときどきのようなお魚だったのかな? 寿司カードで楽しく学ぼう★
- 1日に食べたい野菜の量を 知ってるかい?**
1日に350gの野菜を食べると体にいいと書かれています。350gってどのくらいか計ってみよう!
- 香り当てクイズ**
いつも食べているあの食べ物の、香りだけをわがかるかな? ?
- お箸とお豆を チョチョンがチョン!**
みんなは上手にお箸が使えるかな? 30秒間で何個のお豆をつまめるかチャレンジしよう!
- 豊の魚を釣ろう!**
毎年大漁! 大分で獲れるお魚カードをたくさん釣ってね★
- エプロンシアター**
楽しいエプロンシアターを上演します。見に来てください★
- お砂糖の量を調べてみよう**
普段飲んでいる、清涼飲料水にはどれくらいのお砂糖が入っているか調べてみよう。
- 地場産物の販売もあります!**
数量に限りがあります
- 来場者アンケートに 答えて米粉パンをもらおう**

※事前の申込み不要、参加費無料です。

開催案内チラシが出来上がりましたので掲載いたします。開催案内チラシは給食会だよりと一緒にお届けしています。ご不明な点等ございましたら、豊國までご連絡ください。給食会のホームページからもダウンロードできます。

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→普及充実と食育推進→各種講習会



平成26年度学校給食に関する夏期講習会を開催しました。

資料や詳細はホームページからご覧いただけます。

8月7日(木)に当会にて栄養教諭・学校栄養職員を対象に食物アレルギーに関する講習会を開催し、40名の方にご参加いただきました。独立行政法人 国立病院機構 相模原病院 臨床研究センター アレルギー性疾患研究部 研究員(管理栄養士)長谷川実穂氏をお招きし、食物アレルギーに関する正しい理解と学校給食におけるアレルギー対応等の知識を習得することを目的に、調理実習と講義を行いました。

参加者からは、「調理実習では、特殊な素材を使うのではなく、みんなが知っていて、どこでも買うことができる食材を使ったものでいいなと思いました。これからも給食に取り入れていきたいと思います。」等の感想をいただきました。



当日の献立と講義などの様子

第3回地場産物活用推進委員会を開催しました。

今回は開発物資として協議を行っている県産ハモつみれ団子について加工工場の選定を行うため、8月19日(金)に各委員と加工工場の視察を実施しました。各加工工場では、工場責任者による製造工程の説明や衛生管理の状況等を確認し、視察終了後に開発物資の製造に向けた形状や規格等の意見を聞き取りました。

これまでに協議した内容等を踏まえ、学校給食における地場産物の普及と、より活用しやすい物資の開発に向け、今後も協議を進めてまいります。



工場視察の様子

県立学校等給食調理従事者衛生管理研修会を開催しました。

8月20日(水)に大分県教育委員会と共催で、県立学校等の給食調理従事者を対象に開催しました。午前中に行われた、スチームコンベクションオーブンを使用した、調理実習の様子と料理です。

ナポリタンもスチコンを使えば、焦げつかず麺も切れることなく調理できます。

スチコンでお米を炊いてチャーハンを作りました♪

講師：ラショナル・ジャパン 輪木 伸一氏

夏期衛生管理講習会を開催しました。

8月22日(金)に当会にて、パン加工及び炊飯委託工場24社の代表者並びに製造責任者を対象に開催いたしました。

検査室の吉用室長からは、「待ったなし! 異物混入防止対策」というテーマで異物混入の事例を紹介しながら防止対策についての講演があり、帆足検査員からは、「ノロウイルス防止対策について」というテーマで手洗いや消毒方法の指導等が行われました。参加した37名の皆さんは2学期を直前に控え緊張した面持ちで受講していました。参加者からも「2学期を迎える前に気が引き締まる」や「異物混入の具体的な説明を聞き、実例を見て、再度注意しなければならぬ。」等の感想をいただきました。

委託工場の皆さんには今回の講義内容を活かし、2学期以降のパン・米飯供給をおこなっていただきたいと思ひます。安心・安全な主食を提供できるよう給食会も一緒にチェックを行い指導して参ります。



別木理事長あいさつ→

←吉用室長の講義

帆足検査員の講義→

平成26年度学校給食調理従事者講習会を開催しました。

7月31日(木)に当会にて学校給食調理従事者を対象にスチームコンベクションオーブン(以下:スチコン)の活用に関する講習会を開催し、40名の方にご参加いただきました。当会に導入されているスチコンの販売会社ラショナル・ジャパンの 輪木 伸一 氏を講師にお招きし、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。揚げ、焼き、炒め、煮る、蒸しの調理法を行いました。

参加者からは、「スチームコンベクションオーブンはこんなにも幅広い調理ができることを知りました。」「スチコンを使うことで、調理時間の短縮になることや、手間がはぶけることがわかりました。」等の感想をいただきました。

第13回九州地区健康教育大会が開催されました。



第1日目の物資展示の様子

8月4日(月)、5日(火)に宮崎市民文化ホールを主な会場として開催されました。この大会は九州各県の健康教育に携わる関係者が学校・家庭・地域社会及び関係団体との連携によるこれからの学校保健・学校安全・学校給食の在り方やその諸問題について研究協議を行い、生涯にわたって健康で安全な生活を自ら実践する幼児・児童・生徒の育成に資することを趣旨とし、学校薬剤師や養護教諭、栄養教諭等、関係団体の方を参加対象者としています。第1日目の全体会会場では、九州8県の学校給食会担当者が各県取扱の地場産物等の展示・配布を行いました。

大分県は、めじろん醤油と大分県産果物ゼリー(由布庄内の赤梨、佐伯のマリンレモン、荻の桃太郎、杵築の美娘)の配布を行い好評を頂きました。また、第2日目の分科会では、第7分科会にて学校環境衛生・学校給食における衛生管理を課題とした各先生方の研究発表に参加し、改めて学校給食の衛生管理の難しさを実感しました。

参加者: 渉外課渉外係 係長 板倉