

## 平成27年度学校給食料理教室のメニューが決定しました!

平成27年度学校給食料理教室の献立が決定しました。給食会だより5月号で献立のテーマについてお知らせしましたが、試作を実施し、テーマに沿った献立が完成しました。今回は献立の内容をご紹介します。



調味料を調節しながら試作をしました! とてもおいしい献立になりました☆

### 献立1 学校給食の人気メニューを食べてみよう



主食	揚げパン
主菜	ポークステーキのバーベキューソース
副菜	キャベツのセサミドレッシング
汁物	ふわふわ卵スープ
デザート	桃子ちゃん

とてもお手軽にでき、ソースやドレッシングは様々なものに活用できます!

### 献立2 地産地消、大分の味を楽しもう



主食	県産麦ごはん
主菜	ブりのカボスソース
副菜	豊つ子あえ
汁物	スタミナみそ汁
デザート	やせうま

大分でおなじみのメニューです☆ やせうまをのばすのが楽しいです!

### 献立3 かみかみメニューで集中力アップ



主食	さつまいもとキノコのご飯
主菜	根菜のかき揚げ
副菜	かみかみ和え
汁物	すまし汁
デザート	りんかけ豆

かみかみのあるメニューを中心に考えました!

## 第6回学校給食フェアのお知らせ

今年度も下記の日程で学校給食フェアを開催します!

- \* 期日 \* 平成27年11月7日(土)
- \* 場所 \* 公益財団法人大分県学校給食会
- \* 共催 \* 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
- \* 対象 \* 児童・生徒及び保護者、一般の方々



学校給食フェアも本年度で第6回目を迎えます。昨年度は700名程度の来場者があり、魚釣りゲームやエプロンシアター、試食、展示等を楽しんでいただきました。今年も運営委員の先生方とともに「楽しく学べる給食フェア」をつくっていききたいと思います。

今年度の内容については運営委員会で検討し決定します。その様子等については、今後も給食会だよりでお知らせしていきます。

## 学校給食料理教室のポイント!

**親子料理教室も可能です!**  
ご要望があれば、親子料理教室も可能です。長期休暇中や土曜日にご利用ください。※今年度より、事前準備の関係上、原則として日曜・祝日及びその翌日は料理教室を実施できません。ご了承ください。

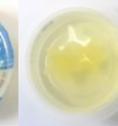
**県内どこにでもお伺いします!**  
出張料理教室の対応もできます。ご要望があれば、県下各地へお伺いします。※実施場所の選定、施設のご予約等は、お申込者でお願いします。

**経費は学校給食会が負担します!**  
材料費等は学校給食会で負担します。※ただし、学校給食会調理室以外(出張料理教室の場合)で実施の場合、施設利用費の負担は、いたしかねます。ご了承ください。

- 料理教室は平成27年6月～平成28年2月までの間に実施いたします。
- お申し込み等は、企画普及係(三浦、田原)までお問い合わせください。
- 「実施要項」「献立」「申込用紙」は学校給食会ホームページにも掲載しておりますので、あわせてご覧ください!

## 七夕行事食のご案内

申込締切は6月10日(水)です! ご注文お待ちしております!

 星空ゼリー40g	 七夕用アップルゼリー50g	 七夕デザート40g (星のソーダゼリー)	 七夕デザート40g (ももゼリー)	 七夕デザート40g (星空メロンゼリー)	 七夕ゼリー40g (巨峰)
 わらび餅30g	 月型・星型ゼリーミックス 1kg	 星型杏仁豆腐ミックス 1kg	 星型コロッケ (30g×30)袋	 星型人参 (BQF)1kg	 星形ポテト1kg
 国産さざみあなご 500g	 「スターポークコロッケ60g」と 「魚ソーメン500g」も準備して います!		 お問い合わせの際は受注 担当(濱本、松崎、小野) までお願いします!		

## 冷凍食品合同選定会について

平成27年5月21日(木)に公益財団法人福岡県学校給食会において「平成27年度第2学期分学校給食用冷凍食品選定会合同選定会」が開催されました。九州各県の学校給食関係者(県教委、学校栄養職員等)、学校給食会物資担当者が出席し、味や原料配合等を審査のうえ、2学期分共通選定品が決定しました。大分県からは物資選定委員の先生方(3名)にもご出席いただきました。今回決定した共通選定品については、大分県学校給食会物資選定委員会(平成27年6月18日開催)終了後、別途お知らせいたします。共通選定品のご利用、よろしくお願いたします。



## 基本物資係よりお知らせ

平成27年度も、引き続き「学校給食用パン加工・炊飯委託工場」に対して、衛生管理の指導を実施します。6月から順次、立ち入り調査等を実施し、衛生管理意識の向上に努めてまいります。また、毎年、数箇所の工場を指定して、当会検査室による拭き取り調査(細菌検査)を実施しておりますが、平成27年度は①宇佐地区(岸田パン・峰月堂)②臼杵地区(南小手川製菓)③佐伯地区(南山之内食品)の4工場が対象です。なお、対象工場にはノロウイルス流行期前に衛生教育(検査室による講話)も実施する予定です。



施設設備の点検やATP検査などを実施します。写真はATP検査をしているところです。

## 各種様式のダウンロードについて

学校給食会のホームページでは様々な情報や、様式を掲載しています。「各種様式はこちら」というアイコンから、「パン・米飯申請書及び受領書」「一般物資注文書」「検査依頼書」「貸出し教材借用書」などの様式がダウンロードできます。講習会の申込み様式等も都度掲載していきますので、ご使用ください。



## ★お知らせ★

平成27年7月22日(水)実施の「学校給食調理従事者講習会」ですが、募集定員に達しましたので、受付を終了いたしました。多数のお申込みをいただきありがとうございました。