



あけましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

平成27年度米飯調理講習会を実施しました

平成27年12月18日(金)、当会にて「平成27年度米飯調理講習会」を実施しました。今年度は米、米加工品に関する幅広い知識・情報の習得を目的とした講習会をおこないました。冒頭では、大分県農林水産部 集落営農・水田対策室 集落営農推進班 副主幹 井上卓也 様から「コメをとりまく情勢と大分のコメについて」と題し、データを用いた丁寧な説明がありました。

講師には千葉県船橋市から『五ツ星お米マイスター』の牧野 基明先生をお招きし、調理実習では白米・玄米のおいしい炊き方や発酵玄米・発芽玄米・ライスミルクなどの作り方を教えていただきました。

午後からの講義は、お米の種類等の専門的な話から、日常で使えるコツまで、幅広い話がなされました。参加者の皆さんは主食のことであり関心が大変深く、様々な視点からたくさんの質問が出されました。

参加者からは「主食となるお米の事だったので知っているようで知らなかったコツや根拠を知る事ができてよかった。」「お米の洗い方、炊き方等ごはんをおいしく食べるためのポイントがわかり良かった。」「毎日あたりまえのように食べているお米でしたが、こんなに奥が深いなんて驚きました。」などの感想をいただきました。

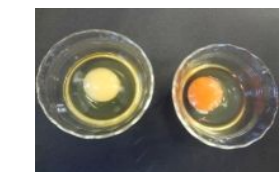
★お米をおいしく炊くコツ

洗米、水加減、炊飯などお米をおいしく炊く際のポイントをたくさん教わりました。一部を紹介いたします。

- ① 洗米する際は水を張ったボウルの中にお米を入れ、素早く上澄みの水だけを捨ててから洗米する。
- ② 洗米したお米をカップで計り、同じ体積の水で炊く。
- ③ 炊飯の際は、冷蔵庫で冷やした水を使うか、水に氷をひとつかけら入れるといい。
⇒水温が低いほど沸点の100℃までゆっくりと炊くことができ、そのお米が持つ美味しさを十分に引き出すことが出来るそうです。

★こめたま(白い卵)

えさにお米を入れて育てた鶏が産んだ卵「こめたま」(左)です。通常の卵(右)に比べて白っぽいです。溶いてみると、一層白さが目立ちました。当日は各班で卵料理を作ってもらいました。「こめたま」で作ると卵焼きはとても白く出来上がりました。ケーキやお菓子作りに使用してもよさそうです。



こめたま(左)と通常の卵(右)



「こめたま」で作った卵焼き

★土鍋

ふたが透明になっている土鍋で玄米を炊きました。炊いているときの対流を見ることが出来ます。



講師の牧野 基明先生です！
お米にたくさんの愛情を注いでいらっしゃいます！



新規貸出教材のご紹介

貸出教材についてのご要望がありましたら、企画普及係までご連絡下さい！

今回、下記3点を新規貸出教材として揃えました。貸出のお申込みは「貸出教材借用書」に必要事項をご記入のうえ、学校給食会まで送付下さい。

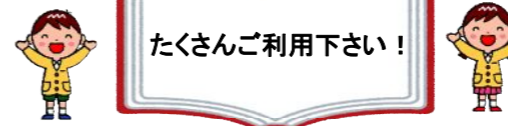
★新規教材一覧★

コード	教材名
2061	まるごと実物大シリーズ 給食に出る魚介編
2062	サッと使えてしっかり指導！食育サポート集①
2063	パワポ紙芝居イキイキ生活習慣

【まるごと実物大シリーズ 給食に出る魚介編】



指導の際に掲示して、切り抜いて、いろいろ使える魚介の実物大ポスター、食品カード、指導に役立つ食品ひとくちメモ集とCD-ROMがついています。



【サッと使えてしっかり指導！食育サポート集①】



「朝ごはん」「はし」「和食」「食物アレルギー」など、今伝えたい食育指導が短時間でできるシナリオや教材などをまとめた一冊です。CD-ROM内にはすべて書き換え可能なデータを収録しています。

【パワポ紙芝居イキイキ生活習慣】



食事、運動、睡眠、排便、手洗い、歯の健康。生活習慣に関する6つのテーマを子どもが興味を持ちやすいよう、紙芝居形式のパワーポイント教材にしました。パワーポイントのデータを出力して画用紙に貼れば、実際に紙芝居として使うこともできます。

学校給食料理教室について

12月中に下記の日程で4回の料理教室を実施しました。詳細は別途ホームページにも記載しておりますのでご覧ください。

日付	申込者	献立
12/4(金)	大分県立由布支援学校	①
12/8(火)	大分県立新生支援学校	①
12/15(火)	大分市立豊府小学校	①
12/24(木)	大分県立盲学校	②



←由布支援学校のみなさんは、とても手際がよかったです！少ない人数ながら、分担して調理できました！

新生支援学校では30名超の参加者があり、とても賑やかな料理教室になりました！



←豊府小学校は給食会で実施しました！実習後は給食会の倉庫や検査室を見学してもらいました！



盲学校では小麦粉を一生懸命のばしてやせうまをつくっていました！薄くのばした方が美味しかったようです！



第6回学校給食フェア第6回運営委員会を開催しました

平成27年12月14日(月)、当会にて「第6回学校給食フェア第6回運営委員会」を開催しました。第6回運営委員会は平成27年11月7日(土)に実施した学校給食フェアのアンケート結果を元に反省点等を協議しました。大好評の第6回学校給食フェアでしたが、第7回をより一層充実したフェアにするため、レイアウトの工夫を行う等、様々な意見や感想が挙がりました。今回の反省を来年度の学校給食フェアに活かしていきたいと思っております。第6回学校給食フェアにあたり、ご協力いただいた皆さまありがとうございました。



第6回学校給食フェア運営委員の先生方です！
1年間ありがとうございました★

2月行事食の締切について

ご案内している2月行事食については、ご注文の締切を平成28年1月14日(木)とさせていただきます。是非ご検討下さい！