

16 2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

大分県物資選定委員会を開催しました

平成28年1月14日(木)に「大分県物資選定委員会」を開催しました。
「平成28年度第1学期分学校給食用冷凍食品選定品」の審議及び選定を行い、九州ブロック共通選定品7品、県内選定品4品、新規取扱物資2品を選定しました。物資の詳細については別途配布資料「平成28年度第1学期分九州地区共通選定品及び県内選定品等のご案内」や大分県学校給食会ホームページに掲載しておりますので、あわせてご確認ください。
不明な点がございましたら、渉外課までお気軽にお問い合わせください！



九州ブロック共通選定品



県内選定品



新規取扱物資



背割リパンに挟んで食べるのもオススメです！使用した調理場によると「パンに他の具材と一緒に挟んで食べた。スティック状で厚みがあり、子どもたちにも大変好評だった。」との事でした！

平成27年度大分県学校給食振興大会(大分県食育実践研修会)が開催されました

平成28年1月28日(木)、正庁ホールにて、「平成27年度大分県学校給食振興大会」が開催され、学校給食の充実発展のため、すぐれた成果又は功績をあげた学校その他団体及び個人等が表彰されました。平成27年度は右記の団体及び個人が表彰を受けました。受賞おめでとうございます。



平成27年度学校給食表彰者

- | | |
|---|--|
|  学校給食優良団体
大分市学校給食研究会 |  学校給食功労者
安部 千代美
(公財)大分県学校給食会 |
|  学校給食優良パン工場
・仲井松栄堂
・近藤製パン工場
・(有)石川製パン工場
・(有)小手川製菓 |  学校給食優良炊飯工場
・松山製パン工場
・峰月堂 |

給食会取扱物資を使用したレシピ

当会で取扱いをしている「グリーンアスパラスライス(冷凍)」「ブロッコリー(冷凍)」を使用したレシピです。アスパラの旬は5月ごろ、ブロッコリーの旬は12月ごろになりますが、冷凍野菜は通年取扱いをしています。どちらも使用しやすいサイズになっているので、是非ご利用ください。

アスパラ塩昆布



※1人分のレシピです。

材 料	数 量	作 り 方
冷凍アスパラ	25 g	①アスパラを湯がき水分をしっかり取る。 ②さきいかは、熱湯をかけて、細かく裂き、30分～1時間程度酒に漬けておく。 ③アスパラ、塩昆布、さきいか、白ごま、ごま油を混ぜ合わせて1時間程度馴染ませる。 ※アスパラをいろいろな食材に変更しても良いです。塩分の強いものは、塩昆布の量を調整したり、水分の出にくい食材は馴染ませる時間を調整したりしてみてください。
塩昆布	1.5 g	
ごま油	0.2 g	
白ごま	0.5 g	
さきいか	3 g	
酒 (さきいかを漬しておく)	2 g	

ブロッコリーとゆで卵の カレーサラダ



※1人分のレシピです。

材 料	数 量	作 り 方
冷凍ブロッコリー	20 g	①ブロッコリーは塩湯がきし、冷まして水気をよく切る。 ②ゆで卵は粗くつぶしておく。 ③コーン、ツナ缶は水分と油分をきる。 ④かまぼこはサッと茹で、冷ましておく。 ⑤☆印の材料を全て合わせて、ソースを作る。 ⑥⑤のソースを卵以外の食材とよく混ぜ合わせ、最後に粗くつぶした卵を入れて、ざっくり混ぜ合わせる。卵がなるべく壊れないように混ぜ合わせる。
茹で卵(鶏卵水煮)	10 g	
ツナ缶	12 g	
ホールコーン	5 g	
うす切りかまぼこ	5 g	
★ マヨネーズ	10 g	
★ 牛乳(豆乳)	1.2 g	
★ カレー粉	0.4 g	
★ 砂糖	8 g	
★ 塩	少々	
★ 胡椒	少々	

エクアドルの標高3,000mの高地で栽培されているため防虫混入の心配が少ないです。解凍後そのまま使えます！

冷凍ブロッコリー
500g(さぶーる)



アスパラとベーコンの クリームパスタ



※4人分のレシピです。

材 料	数 量	作 り 方
スパゲティ(ハーフカット)	200 g	①ニンニクはつぶしておく。 ②ニンニクとオリーブオイルを弱火でじっくり炒め、にんにくがキツネ色になったら取り出し、ベーコンを加え、ベーコンの脂をじっくり出す。 ③スパゲティを茹でる。 ④米粉を豆乳で溶いておく。 ⑤②に豆乳で溶いた米粉、コンソメを加えて、よく混ぜ、とろみが付いたら塩・胡椒、粉チーズを加えて味を調え、冷凍アスパラを入れる。 ⑥茹で上がったスパゲティに⑤を絡める。
グリーンアスパラスライス(冷凍)	300 g	
カットベーコン(冷凍)	40 g	
ニンニク	2 かけ	
豆乳	300 cc	
米粉	1.3 g	
コンソメ	0.7 g	
塩	少々	
胡椒	少々	
粉チーズ(クラスメイト)	少々	
オリーブオイル	大さじ2	

※給食会で取扱いのある物資は赤字で表記しています。

九州ブロック共通選定品が選定されるまで

1 学校給食会事務局による書類審査

各メーカーからの提出書類等について不備がないか、見積条件を満たしているかの確認を行います。

2 学校給食用冷凍食品選定会予備審査会

書類審査を通過した物資について、九州各県学校給食会担当者により味・原料配合(アレルギー物資、原料原産地)・外観・普及性(価格の妥当性等)が審査され、合同選定会に出品する物資が選定されます。

3 学校給食用冷凍食品選定会合同選定会

九州各県の学校栄養士代表等により、味・原料配合・外観・普及性等の審査が行われ、九州全県で使用する「九州地区共通選定品」が決定されます。「共通選定品」以外で大分県審査員の評価が高かった物資を「持ち帰り品」として大分県物資選定委員会が独自採用を審議します。

4 大分県物資選定会

合同選定会で「持ち帰り品」とした物資を展示し、物資選定委員により、味・原料配合・外観・普及性について審議・協議を行い、県内選定品としての採用決定及び九州地区共通選定品の紹介を行います。



合同選定会の様子

大分県物資選定会の様子



3月行事食の締切について

別途ご案内している3月行事食の締切日は、**平成28年2月10日(水)**です。
多くのご注文をお待ちしております。