

# 16 6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

## 平成28年度学校給食料理教室の申込みを開始しました！

平成28年度「学校給食料理教室」の実施献立が完成しました。今年度も献立ごとにテーマを決め、3献立準備しています。料理教室は6月1日から実施しますので、学校やPTAでの行事・研修等で、ぜひご利用ください。



### 献立1 給食おすすめメニュー～不足しがちな栄養をとろう～

主食	県産麦ごはん
主菜	さばの唐揚げネギソース
副菜	ごぼうサラダ
汁もの	もずく入りかきたま汁
デザート	豆腐みたらし



栄養満点のメニューです！お団子作りがあるので、児童生徒も楽しめます！

### 献立2 地産地消～大分の自然を味わおう～

主食	たこめし
主菜	すり身お好み天
副菜	にらともやしのかぼす和え
汁もの	だんご汁
デザート	茶豆



郷土料理や県産品をたくさん使用します！大分県を存分に味わえる献立です！

### 献立3 人気メニュー～子どもの好きな給食を食べよう～

主食	コッペパン、手作りバター
主菜	鶏肉のマーマレード焼き
副菜	野菜サラダ(セサミドレッシング)
汁もの	米粉シチュー
デザート	フルーツのミルク和え



人気のあるメニューを揃えました！生クリームをフリフリ！おいしい手作りバターが簡単にできます！

## 平成28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。

「平成28年度第2学期分学校給食用冷凍食品選定会合同選定会」が去る5月19日(木)に公益財団法人福岡県学校給食会で開催されました。本会議は、九州各県の学校給食関係者(県教委職員、学校栄養職員等)と学校給食会物資担当者が出席し、味・原料配合・外観・普及性等を審議し、九州地区共通選定品及び各県物資選定委員会に対する持帰り品を決定する場となっています。今回選定された物資の詳細につきましては、6月28日(火)に開催される大分県物資選定委員会後、改めてご案内させていただきます。今後とも共通選定品等のご利用をよろしく願いいたします。



配合やアレルギーなどの情報も確認しながら試食します！

今回は加工品31品、デザート9品の出品がありました。これを全て試食した中から選びます。



## 学校給食用パン・米飯の申請書、受領書等について

毎月、「学校給食用物資パン用小麦等申請書」「学校給食用米穀申請書」「学校給食用パン受領書」「学校給食用米飯受領書」などを提出いただき、ありがとうございます。今回は学校・調理場からいただいた申請書や受領書がどのような形で利用されるのかをお知らせします！

### ①年間申請書

前年度(11月～12月頃)に「年間申請書」を提出していただきます。年間のパン・米飯実施回数等について、給食会で県下の申請量を取りまとめ、翌年度分(1年間)のパン原材料・玄米の必要量を計算し、給食用として確保します。

### ②学校給食用物資パン用小麦等申請書、学校給食用米穀申請書

毎月のパン、米飯の使用量をお伺いするものです。各学校・調理場から提出いただいた月々の申請書を取りまとめ、その月に必要なパン原材料や玄米を発注します。

- パン：各委託工場へ1ヶ月分の必要原材料を配送します。
- 米飯：1ヶ月分の玄米を、「とう精工場」で精米に加工します。加工された精米は数回に分けて、各委託工場・学校・共同調理場へ配送します。
- アルファ化赤飯：特注品です。申請された量を発注し、各委託工場・学校・共同調理場へ配送します。



「学校給食用物資パン用小麦等申請書」様式

使用前月10日までの提出をお願いします！

### ③学校給食用パン受領書、学校給食用米飯受領書

受払台帳及び受領書は、学校・調理場ごとに1ヶ月分の受領数を正確に記入し、受領書をパン・炊飯委託工場へ送付して下さい。  
※請求書の発行に関わる帳票ですので、月末の給食が終了次第、速やかにご提出ください。パン・炊飯委託工場に取りまとめ、数量を確認した後、給食会に提出されます。最後に給食会で、請求した数と受領した数に相違がないか確認しています。



皆さまには申請書の提出等、お手数おかけいたしますが、年間や月の申請でいただいた数量をもとに、発注いたしますので、可能な限り、正確な数字で申請していただくようお願いいたします。



パン・米飯等についてのお問合せは基本物資係(本山・太田)まで！

## 食物アレルギーに関するレシピ集に関する情報提供

独立行政法人環境再生保全機構の「よくわかる食物アレルギーガイドブック2014」に連携した「食物アレルギーの子どものためのレシピ集」が平成28年4月に発行されました。たくさんレシピが掲載されていますので、是非ご覧下さい。

- ★レシピ検索★  
<https://www.erca.go.jp/yobou/zensoku/allergy/recipe/index.html>
- ★冊子のダウンロード★  
[https://www.erca.go.jp/yobou/pamphlet/form/00/archives\\_27716.html](https://www.erca.go.jp/yobou/pamphlet/form/00/archives_27716.html)

※独立行政法人環境再生保全機構のホームページにアクセスし、「大気環境・ぜん息などの情報館」のページからもご覧いただけます。

「平成26年度学校給食に関する夏期講習会」、「平成27年度調理従事者講習会」において「食物アレルギー」に関する講師を務めて下さった長谷川実穂先生、別府大学の高松伸枝先生がレシピを担当していらっしゃいます。

## 講習会に関するお知らせ

「平成28年度学校給食調理従事者講習会」を下記のとおり開催いたします。

- 【日時】平成28年7月22日(金)10時～16時
- 【場所】公益財団法人大分県学校給食会
- 【講師】学校法人香川栄養学園 女子栄養大学 名誉教授 殿塚婦美子 氏
- 【内容】大量調理に関する講習会  
(1)大量調理の基本に関する調理実習  
(2)大量調理の品質管理や実践に関する講義

詳細は、既にご送付している開催要項をご覧ください。多数のご参加お待ちしております！お問合せは総務課 企画普及係 までお願いします！



講師の殿塚先生は「大量調理」に関する書籍を出版しています！貸出教材として準備しておりますので、是非ご利用ください！



【書籍:2049】  
イラストでみるはじめての大量調理  
大量調理の基本、大量調理の裏ワザ、大量調理の衛生管理などについて、イラストを用いてわかりやすく説明しています！



【書籍:2048】  
大量調理—品質管理と調理の実践—  
大量調理の減少や品質管理と調理の標準化をわかりやすく解説しています。