

17 7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

去る平成二十九年六月二十一日、当会理事長 大城久武 が逝去いたしました。生前の御厚誼に深謝し、衷心より御礼申し上げます。



大分県学校給食会物資選定委員会

平成29年6月5日(月)、当会で「大分県学校給食会物資選定委員会」を開催しました。「平成29年度第2学期分学校給食用冷凍食品選定品」の審議及び審査を行い、九州ブロック共通選定品7品、県内選定品3品、新規取扱い物資1品を選定しました。物資の詳細につきましては、別途配布資料「平成29年第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」、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ご確認ください。

九州ブロック共通選定品



県内選定品



新規取扱物資



物資に関するお問い合わせや御注文をお待ちしています。



平成29年度第1回学校給食用パンの抜取調査

平成29年6月7日(水)、当会で「平成29年度第1回学校給食用パンの抜取調査」を実施しました。大分県教育委員会と学校給食会が主体となり、県下の学校給食用パンの品質向上を目的とし、年3回実施しています。

審査にあたり、熊本製粉株式会社からパンの専門家である道脇 隼一 先生をお招きしました。その他、大分県教育委員会、大分県学校栄養士研究会、大分県PTA連合会からご出席いただき、審査をおこないました。

審査内容は外観4項目(焼き色、形の均整、皮質、体積)と、内相5項目(すだち、色相、触感、香り、味)を点数化し、評価していきます。今回の調査における「全体的な評価」及び「優」評価の工場を右記に記載しています。

全体的な評価(熊本製粉株式会社 道脇 隼一先生)

- ◇「優」評価の工場は1工場と少ないが、全体的に良いパンができています。
- ◇数年前に比べると、外観・内相・味などの評価項目の全てにおいてバラツキが少なくなっている。

「優」評価の工場

- ・近藤製パン工場 (計 1工場)



民間企業展示会、学校給食用物資製造工場の視察研修

【出席者】渡邊

平成29年6月14日～6月16日、株式会社東亜商事食品展示会及び学校給食用物資製造工場5社の視察を実施しました。

展示会では、約100社が出展し、多種多様な商品が展示されていました。各社とも自社商品へのこだわりや開発コンセプトが明確に打ち出されているのを感じ、今後の新たな商品の取り扱い等につなげていきたいと思えます。

製造工場の視察では、「藤和乾物株式会社」「株式会社んべん本社及び大井川事務所」、株式会社んべんの委託工場である「株式会社丸栄、株式会社山七」を見学し、各社とも商品製造やハード面に対して相当の工夫をしており、商品に対する自信と意欲を強く感じました。

当会としても、引き続き安全・安心な物資を安定的に供給できるよう努めてまいりますので、今後ともよろしくお願いたします。



切干大根の選別作業中(藤和乾物)



かつおぶしの原料

平成29年度学校給食九州ブロック研究協議会

平成29年6月1日(木)、「平成29年度学校給食九州ブロック研究協議会」が宮崎観光ホテル(宮崎県)で開催されました。

本会議は九州各県、持ち回りで昭和35年から続いています。文部科学省、全国学校給食会連合会、九州各県教育委員会、九州各県学校給食会が一堂に会し、学校給食の充実・発展のために協議をしました。

全体会では、文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課 食育調査官 横嶋 剛 氏 から「学校学習指導要領の改訂について」などの説明がおこなわれました。

分科会では、教育委員会部会と学校給食会部会に分かれ、それぞれのテーマで協議をおこないました。



手作り給食「くじゃく」の取材

調理中の様子については11月発行予定の「おおいだ給食ふあいと25号」の表紙に掲載いたします!



(上)通常 (下)アレルギー用

平成29年6月6日(火)、佐伯市西幡学校給食共同調理場へ伺い、佐伯市の郷土料理「くじゃく」を手作りしているところ取材しました。「くじゃく」とはたまごの水煮を緑や赤に着色した魚のすり身で包み、揚げたものです。半分に切ったところが、羽を広げたくじゃくのようにみえることから名づけられたそうです。

この日は、緑色の部分はえそのすり身にほうれん草ピューレを混ぜ込んだものを使用していました。また、卵アレルギー用は、卵の白身部分をえそのすり身、黄身の部分はかぼちゃペーストを練りこんだえそのすり身で作っており、栄養士さんや調理員さんの愛情を感じる一品でした。出来上がりを試食させていただきましたが、とてもおいしかったです。

なお、材料に使用している「鶏卵水煮」や「えそのすり身」は給食会で取り扱いがございますので、是非ご利用下さい。

講習会のお知らせ

下記のとおり、講習会を開催いたします。申込方法は開催要項をご覧ください。

①平成29年度学校給食調理従事者講習会

- 【日時】平成29年7月26日(水)10時～16時
- 【場所】公益財団法人大分県学校給食会
- 【対象】学校給食調理従事者
- 【講師】ホテル白菊 日本料理 菊彩香 料理長 天野 耕作 氏
- 【内容】調理技術の基礎に関する講習会
 - (1)調理技術の基礎を用いた和食調理実習
 - (2)調理技術の基礎知識や理論に関する講義

②平成29年度学校給食に関する夏期講習会

- 【日時】平成29年8月17日(木)10時～16時
- 【場所】全労災ソレイユ7階
- 【対象】学校給食関係者
- 講演Ⅰ「好き嫌いと食べ過ぎのサイエンス(仮)」
大阪大学大学院 人間科学研究科 行動生理学研究分野 准教授 八十島 安伸 氏
- 講演Ⅱ「だしの魅力(仮)」
株式会社んべん 広報メディア対応 木村 絵里子 氏

学校給食に関する夏期講習会は、「学校給食用物資の展示」もおこないます。様々な商品を見ていただける機会ですので、多くの皆様のご参加、お待ちしております。

第12回食育推進全国大会inおこやま

平成29年6月30日(金)・7月1日(土)、岡山県岡山市で「第12回食育推進全国大会」が開催されました。

「食」に関する展示では、約110団体がブースを出展しており、ゲームやパネルなど様々な方法で魅力的な展示ブースを作っていました。展示品等で参考になるものもあったので、今後、学校給食フェアや貸出教材作成等で取り入れていきたいと思えます。

なお、第13回を迎える来年度の食育推進全国大会は大分県で開催されること決定しています。



岡山市学校栄養士研究会のブース

釜まぜコーナーでは、子ども達が楽しそうに混ぜていました♪



全国学校給食会連合会、岡山県学校給食会のブース

大分県の米粉パンとは配合が異なり、味も違いました!

お知らせ

◆基本物資係◆

9月分パン・米飯申請書は平成29年8月8日(火)までに提出をお願いします。

◆一般物資係◆

9月分注文書は平成29年8月10日(木)までに提出をお願いします。

お盆等の関係で通常より少し早めの提出をお願いするようになりますが、ご協力よろしくお願いいたします。