



## 平成29年度第2回学校給食用パンの抜取調査

平成29年11月21日(火)、当会で「平成29年度第2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大分県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、審査を行いました。審査内容は外観4項目(焼色、形の均整、皮質、体積)と、内相5項目(すだち、色相、触感、香り、味)を点数化していき、評価します。今回の調査における「全体的な評価」及び「優」評価の工場」を下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)

- ◇平均点が79.1点で前回の平均点よりも1点下がっている。急激に寒くなった時期であり、全体的にパンの膨らみ不足である。
- ◇見た目が整い、見るからにおいしそうなパンが実際高い評価を得ている。

### 「優」評価の工場

今村製パン工場

近藤製パン工場

以上2工場(順不同)

この調査は、全て工場名を伏せて実施しているので、審査結果が出るまでどの工場のパンなのかわからない状態です。



提出されたパンの外観の審査。実際に触り、皮質なども確認します。



パンを半分にカットし、内相を審査。香りなどを確認します。



パンを一口大にカットし、味の審査。全工場分食べます。

## 学校給食レストラン

11月13日～17日の5日間、県庁別館ネバーランドにて「学校給食レストラン」が開催されました。当会職員も11月13日(月)、17日(金)に伺いました。たくさんの来場者で賑わっており、給食への関心の高さがうかがえました。



11月13日の献立☆  
とりめし、牛乳、たこの唐揚げ、  
団子汁、かぼす和え



11月17日の献立☆  
三色ごはん、牛乳、さばのソース煮、  
みそ汁、カレーパリッシュ

## スチコン調理実演会

11月22日(水)、九州テラオカ大分で開催された「スチコン調理実演会」に参加しました。給食会の調理室に設置しているスチコン(ラショナル製)と同型のものを使用した実演会でした。「蒸す」「焼く」「煮る」の調理が可能で、同時に異なる種類の調理が可能なスチコンです。調理実習等でも使用いたしますので、給食会にお越しの際は、ご覧下さい。

【参加者】: 食育アドバイザー 佐藤



## 第68回全国学校給食研究協議大会

平成29年11月9、10日に鹿児島市での第68回全国学校給食研究協議大会に参加しました。桜島をすぐ近くに望む文化ホールで開会式の後、「文部科学大臣表彰式」や文部科学省説明が行われました。文部科学省の三谷課長が第3次食育推進計画にふれ、平成32年目標として、朝食欠食率0%、地場産物使用率30%、国産食材の使用80%を達成していただきたいと話されていました。

2日目は第5分科会(地場産物・国産食材の活用方策)に参加しました。大分県から佐伯小学校の高野美幸さんが「佐伯産の食材の活用についての取組を発表されました。県や市や地元業者・JA等との連携や食の取組について具体的な発表があり、参加者から児童・保護者への魚離れや魚の骨等に対する活発な質問がなされました。月1回継続して出し、慣れさせることの効果や、魚を食べることに集中させる献立の立て方、学校行事を考えた献立の配置など、単独校ならではの多くの取組が報告されました。このように食育の効果が現れるように仕組むことで、更なる担任の協力が得られるようになり、相乗的に食育の効果が出ていると感じました。多くの工夫を話され、午前中も大変盛り上がりました。



午後は会場を移り、第7分科会の「和食を中心とした献立の提供と献立管理のあり方」で中村丁次先生のお話を聞きました。まずは、目の前にいる子ども達をよく見て数字に振り回されることなく、栄養状態を把握して取り組むように話されました。印象に残ったのは、「正しい知識だけでは人は動かない。認知的な共感と情緒的な共感が重なった時に人は行動する。」「情緒的共感とは、場面を感じ、対象者を思い、より強い共感を持つことであり、行動変容をさせるような納得できるストーリーを感じて人は行動に移す。」という言葉です。栄養士は話が面白くない、ストーリーが無いとも話されていました。耳が痛くなりました。最後には、「SDGs」持続可能な開発目標、2015年9月の国連サミットで採択され2030年までの国際開発目標にふれられ、17の目標のうち、6つが栄養に関することであると話されました。「栄養状態を改善することには多くの利点がある。良質な栄養状態は人間の幸福の基盤になる。」と話され、また心と体にもよい日本食が給食・食育の役割を果たすとも話されていました。食に携わるものとして深く心に響いた研修となりました。

【参加者】: 理事長 若杉 正幸、食育アドバイザー 佐藤啓子

【執筆】: 佐藤啓子

## 学校給食料理教室の報告(11月実施分)

11月28日(火)、日田市立光岡小学校にお伺いし、保護者を対象とした料理教室を実施しました。サラダ用野菜にも必ず火を通すことや、揚げ物の中心温度などを測るなど、給食の工夫を体験していただくことができました。参加者からは「普段、揚げたものの温度を測ったりしません、給食では安全のために手間をかけてくださっているんですね。」という感想がありました。



多くの方にご参加いただきました！ありがとうございます！  
学校給食料理教室は2月まで実施です！

## 新米、はじまりました！

学校給食会の供給する精米につきましては一部地域を除き、新米(平成29年産米)に切り替わりました。

※新米に切り替わっていない地域は28年産米が終わり次第、切り替えます。



## —お知らせ—

1月分の申請書及び注文書につきましては、年末年始の物流の関係により下記期日までにご提出くださいますようお願いいたします。

- ①パン・米飯申請書  
締切 : 平成29年12月8日(金)まで
- ②物資注文書  
締切 : 平成29年12月12日(月)まで

## —お礼—

11月18日(土)に開催した「第8回学校給食フェア」に際しましては、各学校へのお知らせ等にご協力いただきありがとうございました。あいにくの天気ではありましたが、多くの来場者に「楽しく、おいしく」学んでいただく場になりました！今後ともご協力よろしくお願いいたします。

## Vol.3 大分県学校給食会を紹介します！～総務課 企画普及係～

学校給食会の各係について紹介します。今回は、総務課 企画普及係です。企画普及係では、講習会企画や広報、学校給食フェアなど、食育推進に関する部分を担当しています。貸出教材の管理等も行って、昨年度は年間445点の教材を学校や共同調理場に貸し出しています。お気軽にお申し付け下さい！

