

平成29年度第3回学校給食用パンの抜取調査

平成30年2月21日(水)、当会で「平成29年度第3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。今回の調査の「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。



外観の調査



内相の調査

全体的な評価
(熊本製粉株式会社 道脇 隼一先生)

◇平均点は79.6点で前回の平均点よりも0.5点上がっている。前回同様、寒い時期であり、発酵不足が見られる。

「優」評価の工場

👑 今村製パン工場

第5回地場産物活用推進委員会

平成30年2月9日(金)、当会で「第5回地場産物活用推進委員会」を開催しました。

平成28・29年度の2年間にわたり、学校給食関係者と地元生産者及び加工業者等と協議・検討を進め、計3品の「開発品」と「地場産物を活用した食育教材」が完成しました。

開発品については、原料配合や割合などについて何度も検討を重ね、とてもおいしく、現場で使用しやすい商品になりました。大分県産の原料を使用した開発品をぜひご利用下さい。

また、委員の皆さま方におかれましては、様々なアイデアや適切なご助言をいただき、誠にありがとうございました。

食育教材

「かぼす」についての指導案を数種類作成しました。給食時間の指導に使えるようにしていますので、ぜひご利用ください。貸出教材「大分県地産地消食育マップ」に添付いたします。「大分県地産地消食育マップ」は取っ手付のケースに入っていて持ち運びも便利です。

地場産物活用推進委員会 開発品

| 商品名 | 規格 |
|-----------------|-----|
| かぼすマーメイド(大分県産) | 1kg |
| 大分うまれのかぼすジャム | 10g |
| すいとん(大分県産小麦粉使用) | 1kg |

すいとん

味噌仕立ての汁物に加えていただくのがオススメです。



ありがとうございました！！

左上から姫野委員、渡邊委員(吉野委員代理)、野尻委員、下田委員
左下から平川委員、氏田委員、藤澤委員

○平成28年度委員○

| 所属 | 職名 | 氏名 |
|--------------------------|-----------|---------|
| 大分県教育庁 体育保健課 学校保健・食育班 | 指導主事兼課長補佐 | 飛弾 芳一 |
| 大分市教育委員会 スポーツ・健康教育課 | 嘱託職員 | 藤澤 美津江 |
| 大分県立由布支庁学校 | 専門学校栄養職員 | 氏田 邦子 |
| 別府市立鶴見小学校 | 主任学校栄養職員 | 小川 徳子 |
| 臼杵市臼杵学校給食センター | 主任学校栄養職員 | 下田 めぐみ |
| 大分市学校給食東部共同調理場 | 主任学校栄養職員 | 姫野 良子 |
| 豊後大野市三重学校給食共同調理場 | 栄養教諭 | 佐々木 さや香 |
| 大分県農林水産部 地域農業振興課 地域農業振興班 | 主幹 | 平川 俊助 |

○平成29年度委員○

| 所属 | 職名 | 氏名 |
|--------------------------|----------|---------|
| 大分県教育庁 体育保健課 学校保健・食育班 | 指導主事兼主幹 | 吉野 賢一郎 |
| 大分市教育委員会 体育保健課 | 嘱託職員 | 藤澤 美津江 |
| 大分県立由布支庁学校 | 専門学校栄養職員 | 氏田 邦子 |
| 別府市立上人小学校 | 栄養士 | 野尻 真美子 |
| 臼杵市臼杵学校給食センター | 主任学校栄養職員 | 下田 めぐみ |
| 大分市学校給食東部共同調理場 | 栄養教諭 | 姫野 良子 |
| 豊後大野市三重学校給食共同調理場 | 栄養教諭 | 佐々木 さや香 |
| 大分県農林水産部 地域農業振興課 地域農業振興班 | 主幹 | 平川 俊助 |

第5回理事会

平成30年2月15日(木)、「平成29年度 第5回理事会」を開催しました。平成30年度「事業計画書及び収支予算書等」について審議をおこない、全会一致で承認されました。



学校給食料理教室の報告

2月は下記2件の料理教室をおこない、両校とも出張しての実施でした。学校給食では生野菜を使用しないことや保存食を必ず採取しているなどを知っていただくいい機会になりました。参加者からは「過去の料理教室で教えてもらった料理を我が家ではよく作っています。」という嬉しい声もありました。

なお、本年度の料理教室は2月をもって終了いたしました。6月～2月の間に計20回の学校給食料理教室を実施し、約380名の保護者や児童生徒に参加していただきました。各回の詳細については、当会ホームページに掲載しておりますので、ご覧ください。



盲学校の様子

別府支援学校の様子

○2月実施一覧○

| No. | 実施日 | 申込者 | 献立 | 対象 |
|-----|---------|------------|----|-----|
| 1 | 2/2(金) | 大分県立盲学校 | 2 | 保護者 |
| 2 | 2/23(金) | 大分県立別府支援学校 | 3 | 保護者 |

貸出教材年間使用ランキング

平成29年度における貸出教材の使用回数が多いものを紹介します。貸出教材に関するお問い合わせは企画普及係までお願いします！

No.1

手洗いチェッカー

6月や12～1月あたりは貸出予約が多いです

【利用者の声】
目で見てわかりやすく、手の洗い方を理解してもらえました！

はてなボックス

【利用者の声】
「野菜はかせになろう」の授業導入で使用しました。子ども達がとても興味深く、楽しく活動できました。

イベントでのゲームなどにも使用できます！

No.2

【紙芝居】
ありがとう！はやねはやおきあさごはんマン

【利用者の声】
登場人物がみんな夜更かしをして朝ごはんを食べていないことから、早ね・早おき・朝ごはんの大切さを指導するために使用しました。

No.3

病変血管サンプル

【利用者の声】
体育科(保健)生活習慣病の予防の部分で血管の病気を紹介する時に使用しました。

No.4

【食育エプロン】
なんでも食べる元気なまあちゃん

【利用者が使用した単元】
・「よくかんで食べよう」
・「食べ物の働きについてしよう」
・「五大栄養素について知ろう」
・「体について考えよう」

No.5

ポケット塩分計

【利用者の声】
汁ものの塩分を測定し、食育だよりに給食の減塩の取組について記事を載せました。

お知らせ

「平成29年度学校給食に関する夏期講習会」において講師を務めていただいた大阪大学大学院 八十島教授が編著に関わった書籍が刊行されます。

【書籍名】 シリーズ人間科学『食べる』
【出版】 大阪大学出版会
【刊行日】 平成30年3月末

八十島先生は書籍内『第3章 好き嫌いから「食べる」を捉えなおす』を執筆されています。

ごま塩の取扱いについて

平成30年4月からアルファ化赤飯にごま塩が添付されなくなると、先月号でお知らせいたしました。今後は一般物資の方でごま塩の取扱いを開始いたします。ごま塩が必要な場合は、ご注文下さい。

【ごま塩】
・1個単位で注文可。
・価格は別途価格表にてお知らせします。

【アルファ化赤飯】
・従来どおり、月分米穀申請書にご記入下さい。

