

第2回学校給食用パンの抜取調査

平成30年11月13日(火)、「平成30年度第2回学校給食用パンの抜取調査」を実施しました。これは県内の学校給食用パンの品質向上を目的に、大分県教育委員会と学校給食会が行っている調査で年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製造の専門家である道脇 準一 氏を講師にお招きし、その他にも大分県教育委員会、大分県学校栄養士研究会からの参加者が審査をおこないました。今回の調査の「全体的な評価」および「優」評価の工場』を下記に記載しています。

「優」評価の工場

- ◀ ㈱山之内食品
 - ◀ 原タイコパン本舗
 - ◀ ㈱白瀧屋
 - ◀ 山本製パン工場
 - ◀ 松山製パン工場
 - ◀ ㈱石川製パン工場
- 以上6工場(順不同)



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)を点数化して評価します！

評価の高かったパンの外観と内相です！



全体的な評価

(熊本製粉株式会社 道脇 準一 氏)

◇夏場の暑い時期に比べて外気温が低く、温度管理がしやすい時期での調査のため、どのパンも非常にボリュームがあった。

学校給食レストラン

平成30年11月19～22日の4日間、県庁舎別館南バーランドにて「学校給食レストラン」が開催されました。おおいの食育ウィークにあわせ開催されており、たくさんの方で賑わっていました。



どの献立もおおいたの恵みがたっぷり詰まっています、とてもおいしかったです！



給食会の貸出教材も活用していただきました★

ラグビー給食レシピの紹介

平成31年1～10月の間、毎月15日に実施される「おおいのラグビーワールドカップ学校給食の日」にオススメの献立です。ラグビーワールドカップ2019大分県推進委員会から発行されている「ラグビー給食レシピ集」のレシピを学校給食用に分量を調整いたしました。参考にして下さい。

南国風チキン照り焼き

| 食品名 | 分量(1人分) |
|--------|---------|
| じゃがいも | 30 g |
| チンゲン菜 | 15 g |
| パプリカ | 2 g |
| パイナップル | 8 g |
| 濃口醤油 | 3.5 g |
| みりん | 3.5 g |
| 水 | 3 g |
| 砂糖 | 0.7 g |
| 豆板醤 | 0.2 g |
| 鶏もも肉 | 40 g |
| 酒 | 1 g |
| 塩 | 0.15 g |
| こしょう | 0.03 g |
| にんにく | 0.2 g |
| しょうが | 0.2 g |
| 片栗粉 | 4 g |
| 油 | 3 g |



南国「フィジー」の料理です！

「ラグビー給食レシピ集」P19に掲載！大分県立大分西高等学校の生徒が考案しています！レシピ集にはパプリカが入っていませんが、彩りのために入れてあります！赤字で記載した食材は給食会でも取扱っていますので、ご注文下さい！

平成30年11月23日(金)、佐伯市立昭和中学校で開催された「食育フェア」を訪問いたしました。このフェアは佐伯市教育委員会とさくら運輸株式会社学校給食事業部が主催しており、佐伯市学校教育研究会食育部会の協賛で開催していました。当日は佐伯産の食材がたくさん入った給食の試食や、食育ゲーム、食育展示などがあり来場者も楽しんでいました。



給食会貸出の魚釣りゲーム、豆つまみゲームを使用いただきました♪



- ・コロコロ丼ぶり
- ・佐伯野菜のごまだし和え
- ・佐伯野菜たっぷり汁
- ・佐伯育ちみかん

平成31年度第1学期分学校給食用冷凍食品選定会予備審査会

平成30年11月13日(火)、長崎県学校給食会において「予備審査会」が開催されました。九州各県学校給食会担当者が集まり、事務局による書類審査を通過した物資の味・原料配合・外観・普及性などを審査しました。予備審査会を通過した物資は、12月14日(金)に福岡県学校給食会で開催する「合同選定会」において学校給食関係者(教育委員会、栄養教諭・学校栄養職員等)と学校給食会担当で再度審査をし、「九州地区共通選定品」が決定します。



【参加者】竹田、衛藤

この予備審査会に合わせて「株式会社ニチレイフーズ長崎工場」の工場見学をしました。製造ラインに入室する前には眉毛やまつ毛まで粘着テープで抑えており、徹底した衛生管理をおこなっていました。



新商品のご案内

平成31年1月から下記2点の商品を新しく取扱いたします。めじろんの柄が可愛く、児童・生徒の皆さんにも喜んでいただけたと思いますので、ぜひご検討下さい！

①大分県産 一食味付け海苔(ラグビー)

【商品コード】:23399



【価格】
【銘柄】岡田のり

②大分県産 一食味付け海苔(めじろん)

【商品コード】:23398



どちらも大分県産のりを使用！！
地場産物の活用にもつながります！

また市町村や学校、調理場ごとで作ることができるオリジナルパッケージも随時受け付けておりますので、受注担当までお問い合わせください！(1,000枚～のご注文で承ります。こちらは大分県産ではありません)

学校給食料理教室(11月実施分)

11月に実施した料理教室は2件です。どちらも学校の家庭科室で対応しました。学校給食では野菜にも必ず火を通すことや、揚げ物の中心温度を測ることなどをお伝えし、学校給食の工夫を感じていただけました。

| 日付 | 申込者 | 献立 |
|-----------|------------|----|
| 11月20日(火) | 日田市立光岡小学校 | 1 |
| 11月27日(火) | 大分県立新生支援学校 | 1 |



日田市立光岡小学校の様子



大分県立新生支援学校の様子

食品検査室より～事例紹介①～

Q:こんにやくに白色や茶色の浮遊物が付着しています。

A:下記写真中の赤枠内は「炭酸カルシウム」の結晶。青枠内は海藻の破片。黄枠内は「モ」と思われます。こんにやくは「こんにやく精粉・芋」「海藻粉末」「水」を混合・膨潤させたものに凝固剤(水酸化カルシウム)を添加し、加熱・凝固させて製造します。水酸化カルシウムが空気中の二酸化炭素と反応し炭酸カルシウムとなって結晶化したものが赤枠部分です。また、凝固するまでの時間にこんにやくの表面(グルコマンナン)が溶け出し繊維状に凝固したものが黄枠部分です。青枠部分はこんにやく製造の際に加える海藻の一部です。これらは摂取しても人体に害はありません。



新規採用職員の紹介



松尾 裕美 (まつお ひろみ)

総務課 企画普及係 臨時職員

12月よりお世話になります。新人ですが、精一杯頑張りますのでよろしくお願いいたします。



衛藤 恵 (えとう めぐみ)

渉外課 一般物資係(受注担当) 臨時職員

早くお役に立てるよう努めたいと思います。よろしくお願いいたします。