

新年のごあいさつ



明けましておめでとうございます。皆様方には、お健やかに新年を迎えられたこととお慶び申し上げます。大分県学校給食会では、今年も学校給食の普及充実と食育の推進に貢献できるよう、積極的に取り組んでまいります。今年の干支インシシは、100mを8秒(時速約45km)で走ることが可能だとききます。世界記録保持者のポルト選手をはるかに凌ぐ俊足です。今年1年、私たちもスピード感をもって諸事業にまい進したいと存じます。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

理事長 木津 博文

平成30年度米飯調理講習会

平成30年12月5日(水)、当会で「平成30年度米飯調理講習会」を開催しました。講師に「北浜Casa オーナーシェフ 首藤 謙隆 氏」をお迎えし、米に合うイタリア料理の実習及び講義をおこないました。

実習では、右記のイタリア料理5品を作りました。また、師範台でのデモですが、「鶏のダシ(ブロード ディ ポッコ)」の取り方についても教えていただきました。実際に時間をかけて鶏ガラや野菜から取ったダシはとてもやさしい味でした。

講話では、2年に1回は必ずイタリアへ足を運び現地の食文化を肌で感じていらっしゃる首藤先生からイタリア料理の特徴や文化などを教えていただきました。

また、大分県産「つや姫」「にこまる」の試食も準備し、品種ごとの味の違いを食べ比べました。

参加者からは感謝の声とともに「イタリア料理はなじみがなかったが、使う食材、大事にすると和食と通じるものがあり勉強になった。」などの感想が寄せられました。

★献立★

- ①色んなキノコのリゾット パルメザン風味
- ②魚介のマリネ サフランライス添え
- ③旬の野菜のスープ ミネストローネ
- ④イタリア風肉団子 ポルベッティーネ
- ⑤仔牛のピッカータ カクテルソース



ラグビー給食レシピの紹介

フィジー風 チキンスープ
～鶏肉のココナッツミルクスープ～



材料	分量(1人分)
鶏肉もも	35 g
玉ねぎ	30 g
人参	20 g
じゃがいも	35 g
チンゲン菜	15 g
にんにく	0.4 g
食塩	0.5 g
ココナッツミルク	55 g
冷凍チキンブイオン	10 g
水	60 g

- ①鶏肉、玉ねぎ、じゃがいも、人参は一口大に切る。にんにくはすりおろし、チンゲン菜は2cm幅に切る。
- ②鍋にブイオンを沸騰させ、鶏肉を入れる。再沸騰したらアクをとる。人参、玉ねぎを入れ、じゃがいもを入れる。
- ③食材に火が通ったら、ココナッツミルクとチンゲン菜を加え、塩で味を調える。

- ☆「ラグビー給食レシピ集」P21に掲載!
- ☆大分県立日田林工高等学校の生徒が考案しています!
- ☆レシピ集では「ブイオン」ではなく「水」になっていますが、味を出すために「ブイオン」も入れています!
- ☆赤字で記載しているものは給食会でも取扱いがありますので、ご注文下さい。

ココナッツミルク(4号缶)の取扱いを始めました!
価格等については渉外課 受注係までお問い合わせ下さい★

平成31年度第1学期分 学校給食用冷凍食品選定会 合同選定会

平成30年12月14日(金)、福岡県学校給食会で開催されました。

九州各県の学校給食関係者が一堂に会し、予備審査会を通過した物資について協議した結果、共通選定品7品が選定されました。また、県内選定品等は、平成31年1月30日(水)に開催する「大分県物資選定委員会」で協議のうえ決定いたしますので、結果につきましては、後日併せてお知らせさせていただきます。



九州各県から約60名ほどの関係者が集まりました!

【参加者】 栄養教諭・学校栄養職員等 3名
大分県学校給食会担当者(竹田、衛藤奈)

全国学校給食研究協議大会

平成30年11月29、30日、兵庫県神戸市で開催された「第69回全国学校給食研究協議大会」に参加しました。私が参加した「第6分科会 学校給食における食物アレルギー対応」では3名の栄養教諭の取組について発表を聞き、給食現場でアレルギー対応に色々と苦慮されていることがわかりました。指導助言・講義では、昭和大学医学部 小児科学講座 今井 孝成 講師の講話を聞きました。アレルギーの対応について

- 1、安全最優先で判断できているか
 - 2、連携
 - 3、ルール
 - 4、吟味
 - 5、一番は、すべての子どもを守ることができているか
- が大切であると分かりやすく教えていただきました。給食で直接、アレルギーをもった児童生徒に関わるわけではないですが、アレルギーについての知識を持つことは、給食に関わる仕事をしている身としては大切なことだと思いました。

※これら5つの頭文字が「アレルギー」となる。



展示の様子

【参加者】 本山

第9回学校給食フェア 第5回運営委員会

平成30年12月20日(木)、学校給食フェア第5回運営委員会を開催しました。

11月10日に実施した第9回学校給食フェアについて、来場者やスタッフからいただいたアンケートをもとに振り返りました。来場者からは「楽しかった!」「また来年も来たいです!」などのご感想をたくさんいただきました。スタッフのアンケートからは担当コーナーに対するご意見をたくさんいただきましたので、来年度以降の実施に向けた課題などを整理し、今後の学校給食フェアに活かしていきたいと思っております。

なお、第9回学校給食フェア運営委員の皆さま方には、企画段階から様々なご意見をいただき、ありがとうございました。



★第9回学校給食フェア運営委員一覧★

所属	職名	氏名
大分市立鶴崎小学校	校長	佐藤 由美子
玖珠町学校給食センター	栄養教諭	衛藤 ひろ子
中津市学校給食山国共同調理場	主任学校栄養職員	御幡 美由紀
宇佐市宇佐南部学校給食センター	栄養教諭	秋吉 陽子
別府市立石垣小学校	栄養教諭	渡辺 智子
大分市立大在西小学校	栄養教諭	中野 和枝
大分市学校給食東部共同調理場	栄養教諭	姫野 良子
由布市学校給食センター	栄養教諭	福泉 真琴

ノロウイルスにご注意下さい

12月～2月にかけてはノロウイルスが流行する時期ですので、御注意下さい。

学校給食会においても12月13日(木)に、食品検査室職員が講師となり嘔吐物処理方法などについて実演を交えた講習をおこないました。

職員全員で講習を受けることで共通認識ができ、ノロウイルスに対する理解も深まりました。



学校給食料理教室(12月)

学校給食料理教室は12月中に下記3回実施しました。親子料理教室の2校では、児童の皆さんも積極的に調理しており、思い出に残る料理教室になったようです。

日付	申込者	献立	対象
12月15日(土)	中津市立上津小学校	1	親子
12月21日(金)	大分県立盲学校	1	保護者
12月26日(水)	由布市立東庄内小学校	1	親子



大分県立盲学校の様子



由布市立東庄内小学校の様子

中津市立上津小学校の様子

物資に関するQ&A ～事例紹介②～

Q: カットされているはずのたまごやきが切れていないのですが。

A: ご迷惑をお掛けし誠に申し訳ございません。お申し出の物資「スノーマン 彩り野菜のたまごやき」につきましては、作業工程上必ず500gのたまごやきを8ヶもしくは10ヶにカットしております。

しかしながら、鶏卵に含まれるタンパク質が加熱により凝固し易いという特性上、調理時間によってはカット面が結着し、非常にバラシにくくなるケースが何件か確認されております。

湯せん調理される場合の加熱時間(推奨95℃15分)と配缶時のお取扱いにご注意くださいますようお願いいたします。

※袋に印刷されている注意喚起文書もあわせてご確認ください



※調理テスト(30分ボイル後)写真ではわかりづらいですが、切れ目は全く見えませんでした。