

大分県学校給食振興大会（大分県食育実践研修会）

平成31年1月24日（木）大分県庁正庁ホールにおいて「大分県学校給食振興大会（大分県食育実践研修会）」が開催されました。

本大会では、例年学校給食の充実発展に対し優れた成果又は功績をあげた学校・その他団体及び個人が表彰されています。

日頃の取組が認められ、今年度は下記の方々を受賞されました。受賞者の皆さま、誠におめでとうございました。

引き続き、「平成30年度スクールヘルスアップ事業」推進校からの実践報告や、佐世保市立広田小学校教諭 福田 泰三氏から「ちょっと知ってるだけで子どもが変わる健口食育」と題した講演があり、家庭での習慣と子どもの成長との関係性などについて理解を深める機会となりました。

平成30年度学校給食優良学校等表彰者

【敬称略、順不同】

学校給食優良団体

- 給食畑(のぞみ市場・吉四六市場)

学校給食功労者

- 中川 澄枝
大分県立中津東高等学校定時制調理員
- 伊藤 京子
由布市立東庄内小学校栄養教諭
- 足立 英子
竹田市立直入小学校栄養教諭

学校給食優良炊飯工場

- (有)速見杵築炊飯センター



受賞者の皆様



開会行事



講演

地場産物活用推進委員会開発物資学校試食会

平成31年1月18日（金）豊後高田市立真玉小学校において、当会の「地場産物活用推進委員会」で開発した物資の試食会を行いました。この物資「**おおいの恵みボール**」は、材料のほとんどを大分県産で揃えた肉だんごで、大分県が全国に誇るブランド地鶏「**おおい冠地どり**」が配合されています。

今回は、「おおい冠地どり」の飼育地でもある豊後高田市から、真玉小学校のみなさんに「**ふるさと鍋**」として食べていただきました。児童・先生共にとてもおいしそうでした。

また、豊後高田市学校給食センターの学校栄養職員、野崎みのり先生による食育講話も同時に行われ、児童は、地元豊後高田をはじめとする大分県産食材満載の献立と聞き、嬉しそうでした。

ご協力いただきました真玉小学校及び豊後高田市学校給食センターの皆さま、本当にありがとうございました。



「おおいの恵みボール(冠地どり入り)」は、既に多くの学校で給食に提供され、たいへん好評いただいています！



豊後高田市立真玉小学校

ラグビー給食レシピの紹介 One Rugby, One Oita



材料	分量(1人分)
鶏もも肉	30g
玉ねぎ	20g
ミックスビーンズ	20g
人参	10g
にんにく	0.2g
オリーブ油	0.8g
トマト缶	30g
トマト生	20g
酒	1g
塩	0.08g
こしょう	0.03g
冷凍チキンピヨン	3g
水	12g
砂糖	0.1g
ローリエ	

- 鶏もも肉は一口大に切り、塩、こしょうをす。玉ねぎ、人参、トマトは角切り、にんにくはみじん切り、または、すりおろす。ミックスビーンズは水でさっと洗い水気を切る。
- 鍋にオリーブ油を入れてにんにくを炒め、香りが出たら、玉ねぎの半量を加えしんなりするまで炒め、鶏肉、酒を入れてさらによく炒める。
- 残りの玉ねぎと人参を入れて炒め、ピヨン、水、ローリエ、砂糖を入れる。次にミックスビーンズとトマトを入れて煮、塩、こしょうをで、味を整える。

☆「ラグビー給食レシピ集」P7に掲載！
☆大分上野丘高校の生徒が考案しています！
☆赤字で記載した食材は給食会で取扱っています！

大分県物資選定委員会

平成31年1月30日（木）、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31年度第1学期分学校給食用冷凍食品選定品」等の審査及び選定を行い、九州ブロック共通選定品7品、県内選定品2品、新規取扱物資8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31年度第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」もしくは大分県学校給食会ホームページに掲載いたしますのでご確認ください。

九州地区共通選定品



いわしのトマト煮(40g、50g) 子持ちカラブ シヤモフライ きびなごのかりか fry オーシャンキングほくし身 Cafたぶりトマト オムレツ(40g、60g) アセロゼリー (Fiber&Fe入り) 瀬戸内レモンゼリー (はちみつ風味)40g

県内選定品



ほくし蒸し鶏500g 根菜肉詰め信田 (Ca・Fe)50・60g



新規取扱物資



おおいの恵みボール (冠地どり入り)1kg ささみチーズフライ (ほうれん草入り)40g・55g 冷凍コーンクリーム1kg 冷凍発芽大豆1kg ブロックゼリー (甘夏みかん)2kg 豆乳ゼリー (杏仁風味)2kg 大分県産一食味付け海苔 (めじろんVer・ラグビーVer)

学校給食料理教室報告（1月実施分）

平成31年1月18日（金）、大分市立豊府小学校の保護者28名を対象に学校給食料理教室を実施しました。今回の料理教室では、施設見学（食品検査室、物資倉庫）も行いました。施設見学は、当会の業務について保護者に知ってもらえる良い機会にもなりますので、学校給食会での実施も是非ご検討ください。



献立：トリニータ丼ほか



施設見学：食品検査室

学校給食会物資ランキング Part3

【一食添加物 部門】

1 おさつスティック5g

【コード】:23234
【銘柄】:大島

紫いもとさつまいもをカリッと揚げ、粗糖で味付けしました。素朴な味とポロポロとした食感が子どもたちにも人気です。

順位	コード	物資名	銘柄
2	23214	ミニフィッシュ5g	大島
3	23216	アーモンドカル3g	九州太平
4	22801	うまかってん13g	給材開発
5	23228	焼チーズとこざかな7g	扇屋食品
6	22308	ハニーピーナツ13g	トン印
7	22309	スナックアーモンド10g	九州太平
8	23119	紫いもチップス6g	大島
9	23220	カレーパルツシュ5g	カセイ
10	23231	とつとチーズ5g	大島



学校給食レストランに行ってきました♪

1月21日～1月25日の5日間、県庁別館9階ネバーランド県庁店で「学校給食レストラン」が開催されました。全国学校給食週間にあわせて開催されるこのイベントは例年たいへん好評で、当会職員も取材に伺いましたが、各日とも準備された70食はすぐに売り切れていました。



ラグビーワールドカップ給食 (フィジー料理ほか)



懐かしい給食 (くじらの竜田揚げほか)

物資に関するQ&A

Q：赤飯に「ごま塩」が付いていないのですが。

A：「アルファ化赤飯」につきましては、平成30年4月以降、ごま塩が別売りとなっております。

一般物資として「一食ごま塩0.8g」（全給連：¥4/個）を取り扱っておりますので、別にご注文くださいますようお願いいたします。

