

令和元年度「学校給食料理教室」の献立が決定しました！

献立1 うま塩メニュー



主食	発芽玄米ごはん
主菜	塩麹から揚げ
副菜	うま塩ひじき
汁もの	うま塩豆乳みそ汁
デザート	にんじんゼリー

うま塩メニューとは「旨み」を持つ食材を「上手く」活用した「美味しい」塩分控えめのメニューです。

献立2 ふるさとメニュー



主食	県産麦ごはん
主菜	県産ぶり丼
副菜	にら豚
汁もの	だんご汁
デザート	かぼすゼリー

大分県内で生産された「麦」「しいたけ」「にら」「かぼす」や豊かな海でとれた「ぶり」など、大分県内の産物を使ったメニューです。

献立3 まごわやさしいメニュー



主食	もち玄米ごはん
主菜	手作りカレー
副菜	地だこから揚げ
デザート	黒ごまプリン

日頃心がけて摂りたい「まめ」「ごま」「わかめ」「やさしい」「さかな」「しいたけ（きのこ）」「いも」の食材を使ったメニューです。

学校給食料理教室は・・・

1 親子料理教室も可能です！

ご要望があれば、親子料理教室も可能です。長期休暇中や土曜日にご利用ください。
※準備の都合上、原則として日曜・祝日及びその翌日は料理教室を実施できません。

2 県内どこにでもお伺いします！

出張料理教室の対応もできます。ご要望があれば、県下各地へお伺いします。
※実施場所の選定、施設のご予約等は、お申込者でお願いします。

★「実施要項」「献立一覧」「参加申込書」は学校給食会ホームページからもダウンロードできます。

3 経費がかかりません！

材料費等は学校給食会が負担します。
※ただし、学校給食会調理室以外（出張料理教室の場合）で実施の場合、施設利用費の負担は、いたしかねます。

4 学校給食献立の工夫がわかります！

栄養面や衛生面での工夫が盛りだくさんです。学校給食の人気メニューがご家庭でも簡単に作ることができます。

令和元年度は年間20回を予定しています！
実施回数に限りがございますので、ご了承下さい。



第2回事務打合せ会を令和元年5月14日（火）におこない、献立を決定しました！全ての献立を試作し、調味料の微調整などをしました。

令和元年度九州ブロック学校給食研究協議会

令和元年5月28日（火）、「令和元年度九州ブロック学校給食研究協議会」が福岡リーセントホテル（福岡県）で開催され、文部科学省、全国学校給食会連合会、九州各県教育委員会、九州各県学校給食会が一堂に会し、学校給食の円滑な実施とその充実・発展のために研究協議をしました。本会議は九州各県の持ち回りで毎年実施されています。

令和元年度 第1回理事会

令和元年5月21日（火）、当会で「令和元年度第1回理事会」を開催しました。平成30年度の事業報告書及び決算報告書について審議を行い、満場一致で承認されました。

地場産物活用推進委員会 開発物資

「県産はもつみれ団子」「豊のめぐみカツ」をご紹介します！

今回は「県産はもつみれ団子」と「豊のめぐみカツ」を紹介します。どちらの物資もこれまで多くのみなさまにご利用いただき、好評を得ています。この度**令和元年1学期限定特別価格**でご案内しています。ご注文や物資についてのお問い合わせは渉外課渉外係までお気軽にお問い合わせください。この機会にぜひご利用ください！

平成26年度 県産はもつみれ団子



【原材料に含まれるアレルギー物質】
・なし

大分県産の鰯を丁寧に2回ミンチ処理した素材品です。
骨が気にならず、色々な献立にご利用いただけます。

【原料配合】鰯 99.0%（大分県）、塩 1.0%（長崎県）

メーカー提案レシピ はもの2色揚げ（カレー粉、青のり）

材料：はもつみれ団子、てんぷら粉、カレー粉、青のり粉
手順：①てんぷら粉、水にカレー粉、青のりを混ぜて2色の衣を作る
②凍ったままのはもつみれ団子に①の衣をつけて170℃の油で衣がからっとするまで揚げる
③油をきって出来上がり

☆はもつみれ団子に塩気があるので味付けは不要☆



平成27年度 豊のめぐみカツ



大分県産の豊かな農産物（ごぼう・小ねぎ・玉ねぎ）と水産物（魚のすり身・ひじき）を**50%以上**使用したフィッシュカツです。

【原料配合】魚肉（エソ・コチ）28.70%、玉ねぎ12.00%、ごぼう10.25%、ねぎ4.10%、ひじき4.10%（大分県）

【原材料に含まれるアレルギー物質】
・小麦、大豆（パン粉、しょうゆ由来）

【調理方法】

●オープンの場合
予熱後、冷凍のままの本品を約190℃で、10分程度加熱してください。

●揚げる場合
冷凍のままの本品を約175～180℃の油で、約4分30秒程度揚げてください。

県内の学校給食に関わる皆さまのご意見を基に開発され、食育の場でも活用しやすいようにとの思いを込め『豊のめぐみカツ』と名付けられました。



ラグビー給食レシピの紹介

ザパ・ジーツ レジェノス

材料	分量（1人分）
シュレッドチーズ	5 g
ズッキーニ	6 g
たまねぎ	6 g
ベーコン	3.5 g
とき卵	8.5 g
牛乳	14 g
パン粉	4 g
オリーブオイル	0.7 g
塩	0.05 g
こしょう	0.01 g
アルミカップ	1 個



①ベーコン、玉ねぎ、ズッキーニはさいの目に切りオリーブオイルで炒める。
②ボールに、とき卵、牛乳、パン粉を入れ、塩こしょうをして①の具を入れて混ぜ 合わせる。
③アルミカップに②の液を入れ、シュレッドチーズをのせて、余熱したオーブンで170℃、20分焼く。

※かなり膨れるので余裕のあるカップにすると良い。



ウルグアイ料理

ウルグアイ

南米大陸
ブラジルとアルゼンチンに接している国。
南は大西洋に面しています。

☆赤字で記載した食材は給食会で取扱っています！

令和元年度第2学期分学校給食用冷凍食品選定会合同選定会

令和元年5月16日（木）、福岡県学校給食会で「令和元年度第2学期分学校給食用冷凍食品選定会合同選定会」が開催されました。

九州各県の学校給食関係者と学校給食会職員が出席し、味・原料配合・外観・普及性について審議し、九州地区共通選定品等を決定しました。

令和元年6月20日（木）に開催する「大分県物資選定委員会」終了後、決定した県内選定品等を紹介します。

【出席者】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、二宮）



全37品を試食したうえで、採点をし、今年度の2学期共通選定品等を選定しました！

