

学校給食に関する夏期講習会・物資展示会

令和元年7月25日(木)、大分県労働福祉会館ソレイユで「令和元年度学校給食に関する夏期講習会・物資展示会」を開催しました。県内から87名の方にご参加いただきました。

午前中は、九州歯科大学歯学部 吉野賢一教授を講師にお迎えし、「脳からみた学校給食」のご講演をいただきました。「人間は動物とは違い、共感しながら食べ、共食をすることで共感する力を育む」など、脳の働きという違う視点で食育を考えました。参加者からは、「目からウロコのことばかりで勉強になった」や「いつもとは違う視点で、食べることの大切さについて聞くことができた」などの感想がありました。

午後からは「みそを知る！みそのちょっと深〜い話」と題し、二豊味噌協業組合技術開発部 中原義和様に講演をいただきました。麴歩合で味や種類が変わることなど、味噌について詳しく知る機会となりました。また、味噌を使用したメニュー提案などは参加者から好評をいただきました。

隣接会場では、大分県学校給食会が取扱う「物資展示会」を行い、計29社が出展しました。メーカーの担当者と対面で直接、物資を確認していただける良い機会となりました。新しい商品の紹介もさせていただきましたので、気になる物資やお問い合わせは渉外課までご連絡下さい。



夏期衛生管理講習会

8月21日(水)、「令和元年度夏期衛生管理講習会」を開催しました。

例年8月に学校給食用パン加工・炊飯委託工場を対象に実施しており、今回は26名の参加がありました。

大分県生活環境部食品・生活衛生課主査 林由美氏を講師にお迎えして、HACCP手法の具体的な取組方法について、危害要因分析を参加者と一緒に考え、チェックリストを作成しました。

参加者からは「資料を熟読して自社のHACCP計画を構築していこうと思った」や「HACCP手法の具体的な取組み方の説明はすごくわかりやすかった」などの感想があり、2学期の給食開始に向けて気を引き締める機会となりました。



第17回九州地区健康教育研究大会

8月7・8日(水・木)、いいちこ総合文化センターグランシアタ他で「第17回九州地区健康教育研究大会」が開催されました。本県開催は8年ぶりとなります。

1日目は、グランシアタにて全体会としてシンポジウムと特別講演が行われました。シンポジストの、竹田市立南部小学校栄養教諭 荒木春菜先生が「スクールヘルスアップ事業を通した食育活動の実践」について発表しました。特別講演は、JAXA 宇宙飛行士 古川聡さんによる「健康づくりの今と未来～夢を叶えるための健康づくり～」の講演がありました。

ロビーでは、九州各県の学校給食会による物資の展示を行い、大分県はめじろん醤油とラグビーワールドカップの一食味付海苔を展示し、サンプルを配布しました。「めじろんのパッケージがかわいい」と来場者から大変好評でした。

2日目は、大分市内の各会場にて分科会が行われ、第5分科会「食に関する指導」で、大分県からは中津市立東中津中学校栄養教諭 阿部睦未先生が「学校給食を活用した中津市の食育推進について」発表しました。



第3学期分学校給食用冷凍食品選定会予備審査会

8月23日(金)、2階会議室にて「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(アレルギー物質、原料産地)・外観・普及性(価格の妥当性)を審査しました。

予備審査会を通過した物資は、9月20日(金)に福岡県学校給食会で開催される「合同選定会」の審査を経て、「九州地区共通選定品」が決定します。



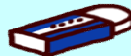
学校給食料理教室(7、8月実施分)

今年度の学校給食料理教室が始まり、7・8月は5件の学校及び団体で実施しました。夏季休業中ということもあり親子料理教室の実施が多く、親子や班で協力しながら楽しく調理ができ、夏休みの良い思い出になりました。今回は児童のみさんの感想をいくつかご紹介いたします。

はじめてりょうりをして、おいしいごはんをつくれてよかったとおもいました。また、やりたいです。(小1)

かわむきや、ほうちょうを、つかうのを、がんばりました。自分でつくった、たべものは、とてもおいしかったです。おうちでもつくってみたいです。(小2)

ふだん行けないような倉庫やけんさしつに行け、手の洗い方など色々わかりやすく説明してくれたのでよかったです。調理はおいしくつくれたので家でもつくってみたいと思います。(小6)



ラグビー給食レシピの紹介

プーティン

材料	分量(1人分)
じゃがいも	30 g
揚げ油	適量
有塩バター	2.5 g
小麦粉	5 g
コンソメ	0.5 g
水	30 g
シュレッドチーズ	5 g
粉チーズ	5 g
パセリ	0.2 g

☆赤字で記載した食材は給食会で取扱っています！



- ①フライパンにバター、小麦粉、水、コンソメを入れ、とろみがついたら火からおろす。
- ②拍子切りにしたじゃがいもを素揚げする。(または少量であれば、鍋で炒める。)
- ③アルミカップに、揚げたじゃがいもを入れ、①を入れて、シュレッド、粉チーズを入れ上にパセリをかけ、余熱したオーブンで、180℃4分焼く。



カナダ料理

第10回学校給食フェア第1回運営委員会

7月4日(木)、「第10回学校給食フェア第1回運営委員会」を開催し、今年度の学校給食フェアの実施内容などについて協議、検討しました。

平成22年度から大分県学校栄養士研究会と学校給食会の共催で実施し、今回は第10回の節目を迎えます。今年度も来場者が「楽しく、おいしく」給食や食について学べるようにゲームや展示などを企画しますので、ご協力よろしくお願いします。

【日時】 令和元年11月16日(土) 10時～14時

【場所】 公益財団法人大分県学校給食会
【対象】 児童生徒及び保護者、一般の方



職員研修会(安全運転講習会)

8月27日(火)、当会職員を対象に「職員研修会(安全運転講習会)」を実施しました。今回は交通事故を起こした場合の対応や、災害が起こった場合の対応について研修を行いました。

職員の交通安全の意識向上につながる大変有意義な研修となりました。今後も調理場や学校へ訪問する際は安全運転に努めます。



大分県学校給食会物資選定委員 製造工場見学

7月31日(水)、物資選定委員製造工場見学を実施しました。当会の取扱物資を製造している工場見学へ、9名の物資選定委員にご参加いただきました。

今回は、お月見団子などを製造している「北九食品株式会社」ときびなごのかりかりフライ玄米粉などを製造している「株式会社ハートフーズ21」へ訪問しました。委員からは、「実際にどのようにして作られているか見ることでよかった」や「各工場の企業努力(商品開発や衛生管理など)を知ることができてよかった」など、大変好評をいただきました。



九州各県レクリエーション大会(ボウリング大会)で優勝しました！

8月3・4日(土・日)に福岡県で「九州各県レクリエーション大会」が開催され、優勝することができました！この大会は九州各県の学校給食会が持ち回りで開催し、次回は2年後に宮崎県で開催予定です。

男性の部1位 三浦 宇一郎

No.1

女性の部3位 竹田 美智子

No.3

