

令和2年度第1回学校給食用パンの抜取調査



9月29日(火)、大分県教育委員会と合同で、学校給食用パンの抜取調査を実施しました。今回は、3密を避ける取組で新型コロナウイルス感染拡大を防止しながらパンの専門家である 道脇 隼一 先生(熊本製粉株式会社)を中心に、大分県教育委員会職員、県内の学校栄養職員等計9名によって審査を行いました。

審査内容は、**外観4項目(焼き色、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、採点しました。

「優」評価の3工場

(有)山之内食品
由布フーズ(株)
松山製パン工場

計3工場(順不同)

全体的な評価

(熊本製粉株式会社 道脇 隼一先生)

※今回審査したパンは全体的に出来が良く、平均点は82.9点と高いものであった。なかでも優評価の工場のパンは、特に均整がとれていた。見た目が良く、味も美味しいパンができていた。



↑ 内相の審査をしています。香り・触感などをチェックします。



↑ 審査後は、点数順に並べ、道脇先生に総評をいただきます。

貸し出し教材の紹介



コード	教材名
8016	食育「食生活かるた」

「食」の大切さを、かるたという遊びを通して楽しく学べます。食材、食習慣、食事の作法など、子どもたちへの食育メッセージが込められています。



コード	教材名
9002	おさかな原寸大写真

大分県産魚のアジやサバ、ヒラメブリ他、全48種類の実物大写真です。魚給食の指導等にお役立てください。



コード	教材名
1055	紙芝居「ぱっかりくん」

ある日お肉大好き主人公が、風邪をひき、夢の中でバランスレンジャーの助けによって、バランスよく食べることの大切さに気付いていくお話です。



コード	教材名
7040	郷土料理クイズ①
7041	郷土料理クイズ②



大分の郷土料理をクイズパネルにしました。ゲーム形式で楽しく郷土料理について知ることができます。

どの教材も子どもたちが「食」について楽しく学べるように工夫されています。**是非お役立てください!**



今回のおすすめ物資

キャロットミニがんも 1kg



【コード】:58115
【銘柄】:不二製油

ファイタスがんもの終売に伴う代替品です。にんじんの彩りが綺麗なミニサイズの小粒がんもです。味染みも早く、短時間で調理出来ます。おでんや煮物料理等にご利用ください。

根菜入りつくねミニ 1kg



【コード】:54227
【銘柄】:インナミ

国産の鶏肉と国産の野菜を5種類使用したつくねを小粒に仕上げています。ふんわりとした鶏つくねの中に根菜の噛み応えのある食感を味わえる鶏つくねです。

ご注文お待ちしております!



オリンピック・パラリンピック給食レシピの紹介

牛・豚ひき肉となす、トマト等を炒めホワイトソースとチーズを順に重ねて焼くギリシヤの代表的な家庭料理です。ホワイトソースとチーズの濃厚な味付けが食欲をそそります。

ムサカ

◎ 材料	1人分
牛・豚ひき肉	40g
カットトマト	28g
玉ねぎ(みじん切り)	25g
にんにく(みじん切り)	0.8g
オリーブ油	1g
赤ワイン	1g
塩	0.4g
こしょう	0.01g
ナツメグ	0.01g
雑穀ブレンドドライバック	5g
なす	40g
オリーブ油	1g
ピザ用チーズ(シュレッドチーズ)	16g
パン粉	0.8g

(ホワイトソース)

バター	3g
小麦粉	4.5g
牛乳	50g
塩	0.08g
こしょう	0.01g

◎ 作り方

- ①鍋にオリーブ油を熱し、にんにく、玉ねぎ、ひき肉、トマトを炒める。赤ワイン、塩、こしょう、ナツメグ、雑穀ブレンドを入れ、水分がなくなるまで煮る。
- ②輪切り又は、いちよう切りにしたなすをオリーブ油で焼き、取り出ししておく。
- ③鍋にバターと小麦粉を入れ炒め、火を弱め、牛乳を少しずつ入れて、だまにならないようにホワイトソースを作る。塩、こしょうをする。
- ④アルミカップに①を半量入れ、②のなすをその上に並べ、残りの①を上に乗せる。その上にホワイトソースをおき、チーズとパン粉をふり、210℃で15分程度焼く。(焼き色がついたら出来上がり)

※赤字は給食会取扱い商品です。

大分県内で発生した食中毒事例



銅の溶出による食中毒にご注意ください!

本年7月に大分県内で、粉末の「スポーツ飲料」を「やかん」で溶かして飲んだことによる銅の食中毒が発生しました。
＜経緯＞
長い年月「やかん」で水道水を沸騰させたことで、水道水に含まれる銅が「やかん」の内部に付着していました。そこに*酸性の飲料を入れたため、銅が溶け出したと考えられています。

全国でも、内部が破損した水筒に入れたスポーツ飲料やアルミニウム製の「やかん」に入れた乳酸菌飲料に溶けた銅が原因で、児童や幼児に頭痛、めまい、吐き気、嘔吐などの中毒症状があらわれた事案が発生しています。

*酸性の飲料・・・炭酸飲料、乳酸菌飲料、果汁飲料。



注意するポイント

- 1 容器の内部にサビや傷がないか、よく確認する。
- 2 酸性の飲み物を、長時間金属製の容器に保管しない。
- 3 「やかん」や水筒、金属の保存容器は定期的に新しい物に交換する。

新規採用職員の紹介



黒木 啓子 (くろき けいこ)

業務課 パート職員

物資の正確な仕分け作業を心がけ、安全・安心に提供出来るように頑張ります。