



'20
9月号

給食会だより

公益財団法人 大分県学校給食会 総務課 企画普及係 TEL 097-543-5121 FAX 097-545-2264



ラグビー給食レシピの紹介

いよいよ今月28日(月)から10月2日(金)まで大分県の取組として「おおいラグビーワールドカップ給食」が実施されます。今回は、ウルグアイ料理を2品紹介します。給食会ホームページにも掲載しています。

エンソパ・デ・カンポ

◎ 材料	1人分
鶏肉	20~30g
油	1g
かぼちゃ	45g
じゃがいも	25g
にんじん	20g
たまねぎ	20g
赤パプリカ	15g
ピーマン	7g

トマト缶	45g
コンソメ	0.8g
水	100g
ひよこ豆	7g
砂糖	0.15g
塩	0.03g
こしょう	0.01g~



◎ 作り方

- ①下準備
鶏肉は、一口大に切る。野菜をひよこ豆より少し大きい角切りにする。
- ②鶏肉を油で炒め、火が通ったら取り出しておく。
- ③鍋に野菜を入れ炒め、水、コンソメ、トマト缶を入れて煮込む。
- ④ひよこ豆を入れ、砂糖、塩、こしょうで調味し、鶏肉を戻す。
(本来は手羽先ですが、鶏もも肉に変更しました。)



レポヨモラド

◎ 材料	1人分
紫キャベツ	25g
赤たまねぎ	6g
ロースハム	8g
マヨネーズ	2.3g
プレーンヨーグルト	4g

白ワインピネガー	3g
塩	0.02g
ケッパー	2g
干しぶどう	3g
こしょう	0.01g



◎ 作り方

- ①下準備
紫キャベツ、赤たまねぎ、ロースハムは千切りにしておく。
ケッパーも少し小さく切る。
調味料を混ぜ合わせる。
- ②野菜、ハムをポイルし、ドレッシングで和える。



おすすめ物資

かぼすソフトヨーグルト 70g



【コード】:29304
【銘柄】:古山乳業



○ご利用者の感想

- ・カボスの風味も強すぎず、おいしかったです。
- ・大分っ子ヨーグルトよりやわらかめの感じでした。

ご注文お待ちしております！

物資に関するお問い合わせは渉外係までお願いします！

ととソーR(プレーン) 1kg



【コード】:29304
【銘柄】:極洋



○おすすめポイント

魚肉ソーセージ風かまぼこをカットして冷凍しました。

煮物、スープ、解凍して炒め物に最適です。

衛生管理講習会

コロナ禍で中止になった「衛生管理講習会」の代替措置として希望する工場に対し、出張講義を行いました。
8月20日(木)に、有限会社つるさき食品代表者及びパン製造従事者11名が受講し、2学期の給食開始を前に衛生管理を徹底しようとなさっている様子が伺えました。



新型コロナウイルス感染防止にご協力をお願いします

○事務棟



事務棟入口



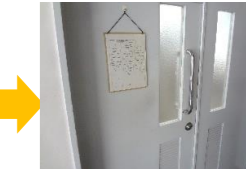
手指消毒



キープディスタンス



受付窓口



事務室入口

○倉庫棟



駐車場



階段



足消毒



手指消毒



荷受け

新規貸し出し教材の紹介

紙芝居



コード	教材名
1053	ピーマンのぎゃくしゅう

偏食をテーマにした楽しい紙芝居です。野菜(ピーマン)を摂取することの大切さを学べます。



コード	教材名
1054	いっしょに歩こう!!

肥満と病気について楽しく分かりやすく学べる紙芝居です。太らないための食べ方や、体を動かすことの良さを学べます。

パネル



コード	教材名
9019	魚の食べ方

一匹の魚の食べ方を説明する時に使えるシートパネルです。魚を余さず食べる方法を学べます。



コード	教材名
7039	地場産物のクイズパネル

大分県の地場産物をクロスワードパネルにしました。ゲーム形式で楽しく地場産物について知ることができます。

物資に関するQ&A

Q:冠地どりの肉に黒い部分があるのはなぜ?

A:冠地どりは鳥骨鶏を掛け合わせているため、毛管が黒くなるためです。また、雄鶏は縄張りを作る際に他の雄鶏とくちばしで突き合うため、皮面がうっ血して黒くなる場合があります。食していただいても特に問題はありませぬ。

令和2年度主催事業の中止

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、本年度予定しておりました「令和2年度学校給食料理教室」を中止します。催しへの参加を予定されていた皆さまには、大変ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解いただきますようお願いいたします。