

## 大分県学校給食振興大会・大分県食育実践研修会



1月28日(木)、大分県庁正庁ホールにて「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。開会行事に続き、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給食功労者、学校給食パン・炊飯工場の表彰式が行われました。日頃の取り組みが認められ、今年度は下記の方々が受賞されました。受賞者の皆様誠におめでとうございます。

午前は、武庫川女子大学 短期大学部 幼児教育科 藤本 勇二准教授による「主体的・対話的で深い学びをつくる食の授業」と題したオンライン研修や食育指導者養成研修報告が行われ、午後からは、別府溝部学園短期大学 食物栄養学科 望月 美左子教授による「大分県農林水産物の利用普及と郷土料理について」と題した講演が行われました。

### 令和2年度学校給食優良学校等表彰者

**学校給食功労者**  
森 悦子  
(日田市立東浜小学校 栄養教諭)

**学校給食優良パン工場**  
松山製パン工場  
木村製パン工場

**学校給食優良炊飯工場**  
協業組合東国東炊飯センター  
有限会社山之内食品

【敬称略、順不同】

学校給食優良パン・炊飯工場は辛島専務理事(大分県学校給食パン米飯協同組合)が代表で受領しました。



受賞者



会場内



オンライン研修



給食会貸出教材展示コーナー



## 大分県学校給食レストラン

1月25日(月)~29日(金)の5日間、大分県庁別館9階ネバーランド県庁店にて大分県教育委員会主催の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ており、今年度は新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、食数は1日50食限定・予約制で提供されました。期間中、県産食材・郷土料理を取り入れたメニューやラグビーW杯の際に大分で試合を行ったニュージーランド、フィジーの家庭料理等魅力的な献立でした。



「学校給食レストラン」給食だより

1月25日



(くじらの竜田揚げ他)

1月26日



(フィジー料理他)

1月27日



(揚げパン他)

1月28日



(トリニータ丼他)

1月29日



(ニュージーランド料理他)

## 令和2年度第2回地場産物活用推進委員会



1月26日(火)、「第2回地場産物活用推進委員会」を開催しました。今回は、食育指導教材として使用する動画・写真データ等の内容確認や、魚体レプリカを活用した指導案及び食育指導用素材の具体的な内容について協議しました。

魚体レプリカの貸出については、改めてホームページ等でご案内します。

魚体レプリカ(原寸大)



アジ



ブリ



### しいたけ(粗粒3mm以下)100g

【コード】:23148 【銘柄】:OSK

◎商品について

大分県産の乾しいたけを粉末状に加工したものです。ドレッシングや和え物、生地への練り込みなどアイデア次第で何にでもしいたけの風味を加えることが出来ます。



しいたけ生産地

## オリンピック・パラリンピック給食レシピの紹介

第3回夏季オリンピックから参加した南アフリカ共和国の料理を2品紹介します。

### ボボティー

※赤字は給食会取扱い商品

◎ 材料	1人分
合挽き肉	45g
玉ねぎ	16g
にんにく	0.25g
しょうが	0.2g
バター	1.6g
アーモンドスライス	2g
干しぶどう	2g
アフリコットジャム	35g
ウスターソース	0.8g
カレー粉	0.5g
ローリエ	1枚
ガラムマサラ	0.2g
コリアンダー	0.03g
三温糖	0.25g
ケチャップ	1g
塩	0.45g
パン粉	25g
牛乳	6g
牛乳	4g
卵(凍結全卵)	8g
<サフランライス>	
米	60g
サフラン	0.02g
水	適宜
塩	適宜
オリーブ油	1g



◎ 作り方

- ①パン粉と牛乳を混ぜておく。
- ②ジャムとカレー粉、ガラムマサラ、コリアンダーは混ぜておく。
- ③鍋にバターとにんにく、しょうがを入れ炒める。玉ねぎを色が変わる程度まで炒め、肉を入れ炒める。
- ④アーモンド、干しぶどう、ジャム、他の香辛料と、Aのパン粉と牛乳を入れ、三温糖、ウスターソース、ケチャップ、塩で調味する。
- ⑤火を止め、耐熱皿又は、1人用のカップに入れる。
- ⑥Bの牛乳と卵(凍結全卵)を混ぜて⑤の上にかける。
- ⑦180℃のオーブンで25~30分焼く。(アルミホイルを必要であれば途中でかける。)

※南アフリカ共和国の国民食として親しまれています。肉と野菜、ドライフルーツを混ぜて容器に詰め、卵と牛乳液を流してオーブンで焼いたものです。サフランライスと一緒に食べてもよいです。

### チャカラカ

◎ 材料	1人分
ミックスビーンズ	15g
パプリカ又はピーマン	12g
玉ねぎ	60g
にんじん	25g
インゲン	18g
にんにく	0.3~g
カレー粉	0.7g
トマト缶	60g
塩	0.2g
(こしょう)	適宜
砂糖	18g
ケチャップ	28g
ウスターソース	1.5g
ガラスープ	20g
水	40~g
サラダ油	1g



◎ 作り方

- ①鍋にサラダ油とにんにく(みじん切り)を入れ香りが出たら、玉ねぎを入れ、透き通るまで炒める。
- ②にんじんを入れ炒める。
- ③トマト缶とカレー粉、ガラスープ、水を入れ煮る。ミックスビーンズとピーマンとインゲンを加えて煮る。
- ④砂糖とケチャップ、ウスターソースを入れて煮る。最後に塩、こしょうを入れ味を整える。

※南アフリカ共和国、現ヨハネスブルグ近郊で金脈が見つかり、ゴールドラッシュに沸いた時に労働者の街で生まれたとされる料理です。トマトや豆の缶詰を唐辛子で煮るこの料理は、鉱山労働者が元気を付けるために食べたとされています。シンプル目つすパイシーで、主食のトウモロコシ粉を練ったものや、パンにあわせて食べるのが定番的な食べ方です。



## 貸し出し教材(フードモデル)の紹介



コード	教材名
9031	コンビニ・インスタント食品(22種)

コンビニ食品や、インスタント食品のフードモデルです。



コード	教材名
9032	野菜1日350g 指導バイキング(20種)

野菜を1日に350g以上摂取することを指導するための食材セットです



コード	教材名
9033	食生活改善 指導用食品(60種)

生活習慣病予防のための食生活改善に役立つ食材と献立のセットです。栄養価計算もでき、リアルな模型で学習も楽しくできます。

貸し出し教材については、企画普及係までお気軽にお問合せください。

## 新規採用職員の紹介



井上 靖雄 (いのうえ やすお)

業務課物資管理係 臨時職員

入社して日が浅く、学ぶことが多いですが、一日でも早く戦力になれるように頑張りますので、よろしくお願ひいたします。