

令和3年度第1学期分九州ブロック推奨品のご紹介

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、1月22日(金)に予定していた大分県学校給食会物資選定委員会を中止しました。そこで、共通選定品に代わるものとして、九州各県の学校給食会が選んだ推奨品候補を基に、令和3年度1学期分の九州ブロック推奨品4品を決定しました。

物資の詳細は、別途配布の「令和3年度第1学期分九州ブロック推奨品のご案内」及び給食会ホームページ「九州ブロック共通選定品」で紹介しています。ぜひご利用ください。

九州ブロック推奨品



さば生姜煮
(40g×10)袋、(50g×10)袋



国産ミートハンバーグCa&Fe
(40g)、(60g)、(80g)



安心逸品春巻Fe(米粉入り)
(35g)、(50g)



冷凍ムース
(40g)



物資に関するお問い合わせは渉外係までお願いします！

令和2年度第2回理事会を開催しました



2月19日(金)、当会会議室において「第2回理事会」を開催しました。令和3年度事業計画書(案)・収支予算書(案)等について審議が行われ、全て可決されました。事業計画書及び収支予算書については3月1日(月)に開催される第1回臨時評議員会の報告後、ホームページにてお知らせします。出席者の皆様、お忙しいなか日程調整していただき、ありがとうございました。

議案	件名	結果
第1号	令和3年度事業計画書案	可決
第2号	令和3年度収支予算書案	可決
第3号	第1回臨時評議員の招集案	可決
第4号	長期人事計画案	可決

令和2年度第3回学校給食用パンの抜取調査



2月22日(月)、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。今回も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、大分県PTA連合会、県内の栄養教諭等計9名が審査を行いました。

審査内容は以下の通りです。

・外観4項目(焼き色、形の均整、皮質、体積) ・内相5項目(すだち、色相、触感、香り、味)

全体的な評価

(熊本製粉株式会社 道脇 隼一先生)

今回審査したパンの平均点は82.3点でした。生地を一定に保つことが難しい寒い時期にも関わらず、全体的にボリュームのあるパンが焼きあがっており、各工場の技術レベルの高さを感じました。

特に「優」評価の4工場のパンは焼き色にむらがなく、ふっくらとした仕上がりでした。



外観の評価基準について説明をしています。



内相の審査をしています。香り・色相などをチェックしています。

「優」評価の4工場

- 木村製パン工場
- 松山製パン工場
- (有)原タイコパン本舗
- (有)安部製菓

計4工場(順不同)

魚体レプリカを使用した食育指導

2月10日(水)、九重町立野上小学校へ、当会の地場産物活用推進委員会で製作した「魚体レプリカ(ブリ)」を活用した食育指導の現場におじゃましました。

地場産物活用推進委員会の委員である上田栄養教諭がブリについて「なぜブリは出世魚と呼ばれるのか」などのクイズを交えた食育指導を行い、子どもたちは興味深そうにお話に耳を傾けていました。実際にブリのレプリカが登場すると、「本物みたい！」などの驚きの声が上がリ、レプリカに直接触れ、ブリに興味・関心を持ってもらう良い機会となりました。撮影等にご協力いただきました野上小学校の皆様、本当にありがとうございました。



食育指導の様子



オリンピック・パラリンピック給食レシピの紹介

第29回夏季オリンピックは中国で開催されました。

五目おこげ

◎ 材料	1人分
おこげ(1袋)2個	14g
キャベツ	30g
茹たけのこ(水煮)	6g
干しいたけ	0.7g
ピーマン	7g
長ねぎ	8~10g
えび	10g
いか	10g
豚肉	25g
鶏がら入りスープ	50g
酒	2g
塩	0.2g
薄口醤油	0.9g
砂糖	0.5g
酢	0.7g
こしょう	0.01~g
油	1g
片栗粉	1.5g
水	2g
ごま油	1g



◎ 作り方

- 干しいたけは、戻して細切りにする。
- キャベツは2cm角切り。たけのこは2cm角薄切り。
- ピーマンは1cm角切り。長ねぎは斜め切り。
- 油で豚肉を炒め、火が通ったらえび、いか、しいたけを入れ炒める。
- たけのこ、キャベツ、ピーマン、長ねぎを入れ炒め、Aを全て入れ煮る。
- 水溶き片栗粉でとろみをつけ、仕上げにごま油を回し入れる。
- おこげにかけて頂く。

※うずらの卵や貝柱などを入れてもよい。

※中国では「おこげ」とは、残ったご飯を平らにしザルにのせ、天日で2~3日乾燥させ、高温の油でカリッと揚げたものです。日本ではもち米で作ったものを給食会で扱っています。

エビチリソース

◎ 材料	1人分
えび(むき)	50g
片栗粉	5g
豆板醤	1g
生姜みじん切り	1g
にんにくみじん切り	0.7g
ケチャップ	2g
酒	2g
塩	3.5g
砂糖	0.8g
ねぎみじん切	0.5g
片栗粉	1枚
水	0.2g
酢	0.03g
鶏がらスープ	0.25g



◎ 作り方

- むきえびは片栗粉を付けて揚げる。
- 油で豆板醤をゆっくり炒め、Aを入れて炒めて鶏がらスープを入れる。
- えびを入れて煮て、Bで調味する。
- ねぎを入れ、水溶き片栗粉でとろみをつけて最後に酢を入れて仕上げる。

※赤字は給食会取扱商品

※殻をむいたえびを、豆板醤や生姜、長ねぎなどを合わせたソースで炒めた四川料理です。

給食会HPIにもレシピを載せていますので、是非ご覧ください。



新規貸し出し教材の紹介



コード	教材名
2087	さかなちゃん

魚が大好きな主人公が、ある日「さかなくおうけっていせん」に参加するお話です。楽しく読み進めるうちに、魚が食べなくなる1冊です。



コード	教材名
2086	ようこそ！もりのマナーがっこうへ

動物の子どもたちが「もりのマナーがっこう」で食事マナーを学んでいく物語です。



コード	教材名
2076	そうだったのか！食育クイズ100 1 栄養・献立・食材編
2077	そうだったのか！食育クイズ100 2 給食にかかわる人編
2078	そうだったのか！食育クイズ100 3 日本の給食・世界の給食編

給食や食にまつわる100問のクイズを通して、栄養や献立等に興味を持ってもらうシリーズです。

貸し出し教材については、企画普及係までお気軽にお問い合わせください！

