

**令和3年度学校給食用  
パン加工及び炊飯委託工場  
指定書交付式**



4月5日(月)に、令和3年度のパン加工及び炊飯委託工場に選定された計19工場に対し、指定証を交付しました。今年度は、新型コロナウイルスへの感染防止対策として、出席者を大分県学校給食用パン米飯共同組合役員のみ限定し、例年実施している衛生管理講習会及びパン品質批判会は中止しました。冒頭あいさつでは、大分県教育庁体育保健課の加藤課長から、安心安全な学校給食用パン・米飯の供給に対する取り組みが要請され、出席者が気持ちを新たにすることができました。

**ありがとうございました**

令和3年3月31日、有限会社安部製菓様(別府市)に対し、当会と大分県学校給食パン米飯協同組合から感謝状を贈呈しました。同社は、68年の永きにわたり別府市、国東市への円滑な学校給食用パン供給に尽力され、今回をもって給食事業から勇退されました。永年のご苦勞に心から敬意を表します。

**★HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の取り組み★**

大分県学校給食会では、令和3年6月1日に改正される食品衛生法に基づき、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っています。令和2年度にHACCPチームを立ち上げ、これまでの衛生管理や作業内容を見直し、新たな手順書を作成しました。この手順書に沿った衛生管理を行うことで、マニュアルに沿った管理と記録を実施しています。HACCPでは、危険な可能性がある要因を特定し管理を行います。当会は、異物混入、微生物汚染、アレルギー物質汚染の3点を危害要因とし、管理を徹底しています。今後も給食会や委託配送業者と一丸となりHACCPの取り組みを着実に推進していきます。

危険な可能性がある要因を特定し管理

食品安全にとって重要な管理標準を設定して管理

H A & C C P

✓ Hazard  
危害要因

- 異物混入
- 微生物汚染
- アレルギー物質汚染

✓ Analysis  
分析

✓ Critical  
重要

✓ Control  
管理

✓ Point  
点

HACCP 作業手順書

**令和3年度第2学期分九州地区  
学校給食用冷凍食品予備審査会**

4月15日(木) (公財)福岡県学校給食会で令和3年度第2学期分九州地区学校給食用冷凍食品予備審査会が開催されました。コロナ禍の影響により九州5県の担当者の出席となった中、各県給食会職員による物資の原料配合や普及性を審査し、加工品19品、デザート6品の計25品が合同選定会に出品されることになりました。合同選定会は、コロナ感染拡大状況から中止となり、この25品の中からブロック推奨品を選定することになりました。今後、よりよい物資の選定に向け、準備を進めて参ります。



【出席者】渡邊

**おすすめ物資  
ご案内**

たくさんのご注文お待ちしております！



**梅しそチキンカツ50g**

【コード】:44311  
【銘柄】:ナカシン

国内産の鶏肉を主原料に使用し、中種に梅酢と大葉を混ぜ込んだチキンカツです。衣にも梅肉パウダーを配合したさっぱりとした梅風味の食感です。

梅しそチキンカツは1学期(7月使用分まで)は、特別価格でご案内しています！！



**ポテトとお米のささみカツ40g、50g**

【コード】:44839(40g)  
【銘柄】:インナミ

国産ささみにポテトフレークとお米のパン粉で衣付けしたささみカツです。ポテトの香りと米パン粉のほどよい食感が特徴で、ささみは肉の中まで調味しており、しっとりした食感に仕上がっています。

**貸出教材の紹介**

**利用手順**

①借用書の提出

↓

②給食会配送便にて教材送付

→ 到着 →

③報告書の記入

→

④給食会配送便にて教材を返却

\* 借用書に必要事項をご記入のうえ、給食会まで提出してください。FAXでも可能です。

大分県学校給食会

クリック！  
貸出教材一覧はこちらから確認できます。

クリック！  
貸出教材借用書がダウンロードできます。

Pick Up Contents

- 物資ご案内
- 貸し出し教材
- 給食会だより
- 給食ふあいと
- 料理教室
- 各種講習会
- 各種様式はこちら

**新規貸出教材**

**おすすめ書籍**

コード	教材名
2083	教えて恐竜！ぼくたちの大切な歯
2074	野菜の教え 春・夏編

**Point** 子ども達に人気の恐竜の歯や食性を通して、自分の歯の大切さを再確認する書籍です。

**Point** 身近な野菜の「魅力」を「とっておきの面白い話」を通して紹介しています。

**おすすめDVD**

コード	教材名
2084	カミカミおもしろだ液学
4050	改訂 防ごう！腸管出血性大腸菌O157食中毒
4025(2)	改訂 ノロウイルスの食中毒と感染症
4052	HACCPで食の安全性を守る！食中毒予防

**Point** 動物が傷をなめるのはなぜ？唾液のさまざまな働きを解説します。