

## 令和3年度第3学期 冷凍食品九州ブロック推奨品候補選定会



9月16日(木)に「令和3年度第3学期分冷凍食品九州ブロック推奨品候補選定会」を開催しました。

お忙しい中4名の委員にご参加いただき、候補品を審議し、大分県が希望する推奨品を6品選出しました。令和3年度第3学期分の推奨品は九州各県の選出結果を基に10月中に決定します。

なお、推奨品は11月4日開催予定の大分県学校給食会物資選定委員会にて審議を行ったのち、ご案内いたします。

## 10月のおすすめ物資

### 国産鶏豚バーグ(減塩)40g・60g



【コード】: 54148(40g)  
54149(50g)  
【銘柄】: インナミ



アレルギーは28品目中「鶏肉」、「豚肉」のみです。  
焼き、煮込み、蒸しなどの調理に対応できます。  
従来品に比べ食塩相当量を減らしました。

#### ■試食者の感想から

- ・減塩とのことだが、塩味は丁度良い。特にソース等がなくても美味しい。
- ・スチコン使用時にスチーム設定有無は関係なく、どちらも美味しかった。
- ・臭みがなく食べやすかった。

### えびフリッター(80尾以上)1kg



【コード】: 47304  
【銘柄】: ニッスイ



鮮度のよいエビ(バナメイ種)を使っております。  
大きなムキエビのため存在感がありプリプリした食感を楽しめます。エビマヨやエビチリなど様々な調理にアレンジできます。

#### ■試食者の感想から

- ・そのままでも十分美味しい。
- ・衣がサクサクしており、エビのプリプリした食感を味わえる。



## NEWS 県産野菜を活用した献立集 を作成しています!



県の委託事業により、ただ今『県産野菜を使用したフランス料理』をテーマにした献立集を作成中です。

調理監修は、大久保智尚氏(フレンチレストラン「トモクローバー」オーナーシェフ:大分市)。様々な県産野菜にスポットをあて、学校給食に活用できる献立メニューを教授いただきます。旬の野菜を利用するため、2回に分けて調理撮影を行い、献立集に掲載する予定です。

献立集は2月頃、皆様にお届けします。どうぞ楽しみに。

## 貸出教材 今月のラインナップ

### 野菜の教え 秋・冬編 【2075】



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。(かぼちゃ、にんじん、大根、カブ、ほうれん草、小松菜、芋、きのこ)

### お米くん 【9024】



いつも食べている精白米は、米のどの部分なのかということや、精白米になるまでを、かわいいぬいぐるみでわかりやすく説明できます。

### おさかな原寸大写真より 【9002】



給食に使う魚の実物大写真です。展示することで子どもたちの興味をひきだせます。



ハモ

かんぱち

### 世界の食文化地図ポスター版 【9022】



世界各国の代表的な料理をおいそうな写真を使い解説しています。カラフルで見ているのが楽しくなるポスターです。  
①世界の代表的な料理  
②世界の主食と料理

### 日本の食文化地図ポスター版 【9023】



- ①全国の郷土料理
- ②全国のみそと料理、行事と料理(4月~9月)
- ③全国の雑煮、行事と料理(11月~3月)

子どもたちにわかりやすいポスターです。

## ★小麦粉及び米穀等の年間申請について★

令和3年10月1日付大学給第158号で送付しました「令和4年度学校給食用小麦粉及び米穀等の年間申請書」は、期限内に提出してください。この申請書の数値が、次年度のパン原材料や精米の数量の基礎になっています。次年度の事ですので、未定な部分もあるかと思いますが、出来る限り正確な数字で記載をお願いします。

提出期限: 令和3年11月26日(金)まで

## 新規採用職員の紹介



廣瀬 信博 (ひろせ のぶひろ)

業務課物資管理係 臨時職員

未経験の職種で不安な面もありますが、安心・安全な物資提供ができるよう、精一杯努めて参りますので、よろしくお願いいたします。