

### 第63回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

8月4日(木)5日(金)に、「第63回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会」が大分県でオンラインにより開催されました。主題『栄養教諭を中核とした学校における食育の推進』～大分から全国へうまい・楽しい・元気な食育～のもと、全国から1,450名の参加がありました。

1日目は全体会で、開会式、文部科学省説明及び基調講演・シンポジウムがありました。開会式では、大分県教育委員会 岡本天津男教育長のご祝辞をいただくとともに、次期開催の鳥取県のご挨拶がありました。続いて、文部科学省 南野圭史健康教育・食育課長からの説明と、神奈川県立保健福祉大学の栄養学科長 鈴木志保子先生による講演の後、シンポジストにより栄養教諭の更なる活躍を目指した役割について議論されました。

2日目は、8つの分科会(食指導・栄養管理・衛生管理等)に分かれて研究発表、協議が行われました。

両日、文部科学省及び県教委ほか主催者や、講師及びシンポジストの皆様、分科会の発表者等は、それぞれの会場にお集まりいただき、オンライン配信もスムーズに行われ、全国の皆様と学びあうとともに、大会を無事に終えることが出来ました。



【全体会 開会行事】



【分科会】

### 第11回学校給食フェア 第1回運営委員会

7月11日(月)に、「第11回学校給食フェア第1回運営委員会」を開催し、今年度の学校給食フェアの実施内容などについて協議・検討を行いました。

大分県学校栄養士研究会と学校給食会の共催で3年ぶりの実施を予定しています。来場者が楽しく給食や食について学べるようにゲームや展示などを企画しますので、ご協力をお願いします。

### 第11回学校給食フェア

【日時】11月23日(水) 勤労感謝の日 10:00~14:00  
 【会場】大分スポーツ公園 昭和電工ドーム大分 西ホワイエ

★本年度の会場は、**昭和電工ドーム**です。  
 ★感染予防対策を講じ、実施します。  
 ★状況によっては、人数制限や、中止の可能性があります。ホームページにてご確認ください。

(引用: 大分スポーツ公園HP)

### 製パン技術講習会



7月22日(金)に由布フーズ株式会社で、製パン技術講習会が行われました。この講習会は、大分県学校給食パン・米飯協同組合の青年部により企画・立案され、講師に熊本製粉株式会社の製パン技能士をお招きして、製パン技術の向上を目的として実施されているものです。

生地の状態や発酵状況などを確認しながらパンを焼いて、出来上がったパンの試食が行われました。参加者からは、「この講習会で学んだことを2学期からのパンの製造に活かし、パンの抜取調査においても優評価を取れるように頑張りたい。」などの感想が寄せられていました。

### サッカーW杯カタール大会 給食レシピ紹介

#### 【ドイツ料理】 アイントopf

※ドイツの庶民的なスープです。

材 料(4人分)			
ウィンナー	50g	大豆水煮	22g
ベーコン	50g	水	600g
じゃがいも	200g	コンソメ	4g
ローリエ	1枚	塩	3g
玉ねぎ	50g	こしょう	0.06g
にんじん	50g	白ワインビネガー	大さじ1
セロリ	50g	バター	10g



出来上がり1人分200g

#### 【作り方】

- 鍋にバターを入れ、玉ねぎ・にんじん・セロリ・ベーコンを炒める。油が回ったら、レンズ豆(大豆)を入れ、中火で炒め合わせる。
- 水・ローリエを入れて煮る。コンソメを加え柔らかくなるまで煮る。
- じゃがいも・ウィンナーを入れて煮る。
- 調味料を入れて仕上げる。



#### ブラートカルフェルン

※いわゆるジャーマンポテトです。ブラート(焼く)、カルフェルン(じゃがいも)という意味で、本来はじゃがいもを焼いて作る料理です。

材 料(4人分)			
じゃがいも	200g	パセリ	0.5g
ベーコン	50g	バター	22g
にんにく	4g	塩	適宜
オリーブオイル	12g	粗びきこしょう	適宜



出来上がり1人分50g

#### 【作り方】

- オリーブオイルでにんにく・ベーコンを炒め、じゃがいもを入れてふたをしながらゆっくりと焼く。ベーコンの油をいもに吸わせながらじっくり焼き、最後に塩・こしょう・バターを入れて味をつける。
- 大量の場合◎  
本来は焼き色をよく付けるために、いもは、輪切りですが、拍子切りしてオープンで焼き、炒めたベーコンの中に入れて味をつけてもよいです。

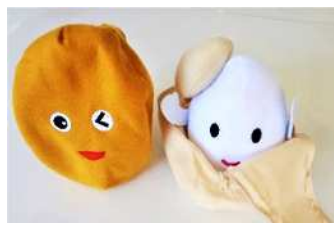
### 貸出教材紹介

#### 1006 カプリンと朝ごはん



いつもは元気いっぱいのカプリンですが、今日は元気がありません。心配したジェミーとジュリーはカプリンが元気ない理由を探します。そうだ！朝ごはん食べてないんじゃない？カプリンはそれを聞いて、急いでお家に帰って朝ごはんをしっかり食べることにしました。  
 (本文から引用)

#### 9024 お米くん



お米を収穫したら、ぜひ「お米」の構造を説明するツールとしてご活用ください。モミから白米までの過程をかわいいぬいぐるみを通して理解することができます。●セット内容:モミの殻、玄米の皮、胚芽、白米。

#### 【コスタリカ料理】 ピカディージョ

※ピカディージョは、野菜をさいの目に切って肉と炒めてから煮込む料理のことです。

材 料(4~6人分)			
合いびき肉(豚肉)	120g	ケチャップ	85g
じゃがいも	210g	ソース	36g
玉ねぎ	240g	チリパウダー	0.27g
水煮トマト	70g	クミンパウダー	0.172g
にんじん	40g	塩	適宜
ピーマン	25g	オリーブ油	2.5g
水煮大豆	100g	にんにくおろし	0.5g



4人分の場合  
出来上がり1人分228g  
6人分の場合  
出来上がり152g程度

#### 【作り方】

- 材料はさいの目に切る。
- 鍋に、油を入れ、にんにくを炒め、他の野菜を入れて煮る。
- 大豆とトマトを入れて、調味料を入れて煮込む。
- 塩で味を整えて出来上がり。



### 令和4年度 夏期衛生講習会

本会では、内部の衛生管理講習会を定期的実施し、食中毒の発生状況や予防方法、改正食品衛生法など、最新の食品衛生情報を共有しています。

8月18日(木)、本会職員、配送業務委託事業所の従業員を対象とした「夏期衛生講習会」を開催しました。内部講師の食品検査室検査員が、以下の内容の講義を行い、18名の参加者は、衛生管理に関する日頃の疑問点などを質問し、スキルの向上に努めました。

- 物資保管施設の温度管理について
- 手洗い・手袋着用時の注意点
- ペットボトル飲料の扱い方について
- 共用記録ペンの汚染実態調査について



夏場にペットボトル容器に直接口をつけて飲んだ場合、菌が増えやすい飲み物は？



増えやすい ← → 増えにくい  
 引用: 宇都宮市衛生環境課

