



令和4年度第2回学校給食用パンの抜取調査



11月29日(木)、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。
 パンの専門家 伊勢田 弘太郎 先生(熊本製粉株式会社)を迎えて県教育委員会職員、県内の栄養教諭・学校栄養職員、県PTA連合会役員等計9名が、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)について審査を行いました。

「優」評価の工場
 有限会社石川製パン工場 由布フーズ株式会社
 有限会社つるさき食品 オーマイパン有限会社
 有限会社ニッサン製菓 株式会社松山製パン工場
 有限会社山之内食品

平均点85.2点(前回は83.7点)

全体的な評価(熊本製粉株式会社 伊勢田 弘太郎 先生)
 どのパンもボリュームがあり出来上がりがとてもよく仕上がっている。例年に比べて優評価の工場が多く、点数の差はあるものの、どのパンも悪いパンというわけではなかった。全体のレベルが上がっている。

「第11回学校給食フェア」を開催しました!

11月23日(水)、昭和電工ドーム大分 西木ワイエにて、第11回目となる学校給食フェアを3年ぶりに開催しました。会場を給食会からドームに変更しての開催でしたが、関係者の皆様のご支援とご協力により、約800名の方々にご来場いただきました。来場者からは、「フェアの開催をとても楽しみにしていました」「子どもたちの楽しみな給食について知ってもらおうフェアは良いイベントだと思います」「コロナ対応で、試食コーナーが出せず残念でしたが、来年に期待です。」など温かいお声を頂戴しました。今後も学校給食や食育、学校給食に関わる方々の取組などをホームページなどで積極的に情報発信して参ります。

トラックに乗って給食の材料を届けよう!

子どもたちは、大きなトラックの運転席や助手席に乗って大興奮でした! 記念写真をとってもらい楽しそうでした。

レシピコンクール表彰式
 開会行事で、学校給食レシピコンクールの表彰式を行いました。

毎回人気のコーナー! 魚釣りを楽しみながら魚の名前を覚えることができました。

栄養士研究会・給食会コーナー
 県内の学校で取り組んでいる食育の様子や、食育指導教材の展示等を行いました。

食育シアター
 地産地消をテーマとして「しいたけができるまで」の紙芝居と県内の特産物のクイズをしました。

魚釣りゲーム
 30秒間はしてつめた豆の数を競います。今年、は28個が最高記録でした。

釜まぜ体験
 ~給食を作ろう!

豆つまみゲーム
 気分は調理員さん! スパテラという大きなしゃもじで釜を混ぜました。

おいだの海に魚を泳がせよう
 好きな給食や思い出の給食を魚に書いて貼って、とてもカラフルでたくさんの生き物が泳ぐ給食海が完成しました。

顔出しパネル
 学校給食フェアスタッフ一同

多くの来場者ありがとうございました。

レシピ紹介

ハモの炊き込みご飯

材 料(1人分)	
米	75g
ハモ骨切り	30g
だし汁	38g
えのき	15g
人参	10g
梅干し	3g
白ごま	3g
大葉	1枚
みりん	45g
酒	38g
しょうゆ	45g
塩	0.1g

【 作り方 】
 ① 米を研いでザルにあげておく。
 ② 人参は、5mmの色紙切りにしておく。えのきは洗って3cm程度に切る。
 ③ ハモは2cm程に切り、フライパンで酒を入れて軽く焼く。(ホイルに包んで酒蒸しにしても良い。)
 ④ 炊飯器に米とだし汁、調味料を入れ、えのき、人参、ハモを入れて炊く。
 ⑤ 炊きあがったら、細かく切った梅干しとごまを混ぜる。最後に大葉の千切りを上にする。

切り干し大根とひじきのミルク煮

材 料(1人分)	
切り干し大根	4g
ひじき	1.2g
すりごま	1.5g
厚揚げ	20g
油	0.1g
牛乳	40g
水	12g
みりん	4g
しょうゆ	3.6g
ケチャップ	2g
和風だし	0.3g

【 作り方 】
 ① 切り干し大根とひじきを水で戻す。
 ② ①を油で軽く炒める。
 ③ ②に牛乳と水、調味料を入れ厚揚げも入れて水気がなくなるまで煮込む。味を見て仕上げる。

※えのきは(うまみ丸ごとなめこ1kg)を使ってもおいしくできます。給食会取扱

※枝豆やコーンを入れると彩りがよくなります。

貸出教材

(貸出教材HP)

7006 年代別献立パネル

給食の起こりと言われる明治22年の給食献立から、大正、昭和、平成と移りゆく給食の様子を写真で示しています。食器も、アルマイトから、磁器、陶器へと変わっている様子が見られます。(A3ラミネート加工)

8008 トカルタ

魚の漢字をへんとつくりに分けたカルタです。合すると魚の名前や、魚の絵も出来上がる、絵合わせカルタです。

令和5年度第1学期分学校給食用冷凍食品選定会予備審査会

11月10日(木)、宮崎県学校給食会において予備審査会が開催されました。九州各県学校給食会担当者が集まり、事務局による書類審査を通過した物資の味・原料配合・外観・普及性などを審査しました。予備審査会を通過した物資は、12月8日(木)に福岡県学校給食会で開催する「合同選定会」において再度審査をし、「九州地区共通選定品」が決定します。次号でお知らせいたします。

1月分 注文書提出期限について

提出期限
令和4年12月15日(木)まで

※年末年始は物流が混雑しますので、期日までの提出にご協力ください。