

令和4年度学校給食に関する講習会のご案内


講演 「小児生活習慣病予防のための現代的知見」

講師 原光彦氏
和洋女子大学 家政学部 健康栄養学科 教授



和洋女子大学ホームページより引用

詳しくは、給食会ホームページをご覧ください。

大分県学校給食会 

【日時】 令和5年3月16日(木) 14時30分～16時30分

【開催方法】 Web会議システム(ZOOM)によるオンライン開催

【対象】 学校給食関係者

※申し込み締め切りは、3月10日(金)です。
ご参加をお待ちしています！

講習会の様子は、後日配信予定です。
当日参加できない方も、配信のご案内を
しますので、申込をお願いします。

【申込フォームURL】

<https://forms.gle/vSmTnBHWqbmxxLsa7>



令和4年度 第3回 理事会

2月20日(月)、当会会議室において「第3回理事会」を開催しました。令和5年度事業計画(案)・収支予算(案)等の4議案が、全て可決されました。

事業計画書及び収支予算書は、ホームページに掲載していますのでご覧下さい。出席者の皆様、お忙しい中ご審議いただきありがとうございます。

議案番号	件名	議決結果
第1号	令和5年度事業計画(案)	可決(全会一致)
第2号	令和5年度収支予算(案)	可決(全会一致)
第3号	第1回臨時評議員会の招集(案)について	可決(全会一致)
第4号	役員賠償責任保険への加入について	可決(全会一致)



『学校給食レシピコンクール入賞作品集』が完成しました！



new

第2回学校給食レシピコンクールの最優秀賞と優秀賞の10品をまとめた作品集を作成しました。大分の水産物を用いた学校給食に活用できるメニューです。子どもたちのアイデアを、ぜひ実現してあげてください。

※3月中旬以降、発送予定です。

令和4年度第2回学校給食用パンの抜取調査

2月16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。

パンの専門家である伊勢田 弘太郎 先生(熊本製粉株式会社)を中心に大分県教育委員会職員、県内の栄養教諭・学校栄養職員、大分県PTA連合会職員等計9名が審査を行いました。

審査内容は外観4項目(焼き色、形の均整、皮質、体積)と内相5項目(すだち、色相、触感、香り、味)を点数化し採点しました。



全体的な評価

(熊本製粉株式会社 伊勢田 弘太郎 先生)

全体的にボリュームがあって、どのパンも非常に出来が良かった。評価方法が相対評価のため、どうしても優劣が生じるが、全てのパンが基準以上に出来上がっている。

「優」評価の工場

株式会社松山製パン工場 有限会社石川製パン工場
有限会社山之内食品 木村製パン工場
有限会社つるさき食品 近藤製パン工場

順不同

平均点82.6点(前回は85.2点)

新規購入教材

【2090】衛生管理・調理技術Q&A



衛生管理については、HACCPを踏まえたハード面およびソフト面の充実方法、技術面については、「標準化」の図り方や近年課題となっている「減塩調理」の方法について根拠を明確にし、詳細に記述されています。Q&Aについては、全国の給食従事者から寄せられた100の疑問・質問が載っています。

【2096】やさいのがっこう とまとちゃんのたびだち



野菜の子ども達が美味しい野菜になるために通う「野菜の学校」。あこがれの「合格シール」を貼ってもらうため、みんな毎日奮闘中。とまとちゃんも真っ赤になる日を夢見て、頑張ります。読めば野菜が好きになる絵本です。

【2095】きらいきらい！



ニンジンきらい。おさかなきらい。でも、きつとだいじょうぶ！大きくなったら、たべられる。だから、もうちょっとまってね。子どもにとって嫌いな食べ物や苦手なことは大きな悩みのタネです。そんな子どもの気持ちを解放する作品です。ユーモラスにリズムカルな言葉で書き出した、子どもの成長を願う絵本です。

【9040】手のひら細菌培養モデル



細菌が繁殖した寒天培地をイメージした半立体モデルと、カビが生えた食パンのフードモデルのセットです。手洗いの大切さを写真だけで説明するより、インパクトのある説明ができます。

令和4年度 年間貸出 ランキング

総貸出件数 290件

1位 【9013】病変血管サンプル 24件

2位 【8013】はてなボックス 14件

3位 【1008】にんじんにんじゃにんにんまる(紙芝居) 7件

4位 【1009】やさいくいずこれなんだ(紙芝居)
【1040】おやおやもったいない！(紙芝居)
【1055】ぱっかりくん(紙芝居)
【8002】まめっ子くん
【9012】手洗いチェッカー

5位 【1010】くいしんぼうのパークバク(紙芝居)
【3008】なんでも食べる元気なまあちゃん(エプロン)
【9005】おせちフードモデル
【9032】野菜1日350g指導用フードモデル

レシピの紹介

凍り豆腐とトマトとチーズの洋風味噌汁



1人分(150g)

材 料(1人分)	
いりこ昆布の出汁	140g
いりこ	2.5g
出汁昆布	0.5g
水	適宜
凍り豆腐(高野豆腐すしの子)	4g
トマト	24g
レタス	13g
チーズ	6g
味噌	6g
オリーブ油	0.06g

【コード】21229

高野豆腐すしの子1kg



- いりこ昆布で出汁を取る。
- 凍り豆腐は戻しておく。
- 出汁に凍り豆腐と野菜を入れ、最後にチーズと味噌・オリーブ油を入れて仕上げる。

切り干し大根のチャブチェ



1人分(37g)

材 料(1人分)	
切り干し大根	6g
牛肉又は豚肉	20g
A 濃口醤油	1.2g
酒	1.2g
ごま油	1g
にんじん	10g
ピーマン	6g
B 濃口醤油	3g
コチジャン	1g
砂糖	0.9g
にんにく	0.2g
白ごま	1g
塩	少々

※切り干し大根はたっぷりの水に数分浸して、水気を絞り適度な長さに切る。

- 牛肉(豚肉)にAの調味料をもみこむ。Bの調味料を混ぜておく。
- フライパンに①の牛肉(豚肉)を広げ、中火で炒める。色が変わったらごま油(分量外)を適量入れ、にんじん、切り干し大根を加え炒め、塩をふる。
- ピーマンを加え、混ぜておいた調味料を回しかけて炒める。器に盛り白ごまをふる。

令和5年度学校給食用牛乳の価格について

令和5年度の牛乳(200cc紙パック)の価格が決定したのでお知らせいたします。



牛乳供給価格

56.74円

