

令和5年度学校給食用パン加工及び炊飯委託工場指定証交付式

4月5日(水)に令和5年度学校給食用パン加工・炊飯委託工場18工場の代表者を迎え、指定証を交付しました。式では、阿部理事長のあいさつに続き、大分県教育庁体育保健課佐保宏二課長から「本年度も引き続き安全・安心なパン及び米飯を届けていただきたい。」との祝辞をいただき、委託工場を代表して大分県学校給食パン米飯協同組合 山内啓嗣理事長からは「指定証を受け取り、気持ちを新たに指定工場一同、パン・米飯の製造に尽力したい。」とあいさつをいただきました。委託工場代表者及び従業員の皆様、本年度もどうぞよろしくお願いいたします。

令和5年度は、学校給食用パン加工及び、炊飯委託工場選定委員会の答申を受け、決定したパン加工12工場、炊飯加工12工場に対し、指定証を交付しています。



令和5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20日(木)に鹿児島県学校給食会で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、5月18日(木)に福岡県で開催される「合同選定会」において、学校給食関係者(栄養教諭・学校栄養職員等)が審査し、「九州地区共通選定品」を決定します。



工場視察 (有限会社北薩農産加工場)

4月19日(水)予備審査会前日に、当会取扱い物資「水煮たけのこスライス」や「水煮たけのこハーフカット」を製造している「有限会社北薩農産加工場」を視察しました。鹿児島県は竹林面積が日本一で、工場所在地(薩摩郡さつま町)は、たけのこの一大産地となっています。同社のたけのこ製品は食品添加物(ph調整剤)を使用しておらず、浸漬水を何度も入れ替えることで、phを調整しており、たけのこの本来の風味・食感にこだわった製造をしていました。また、受け入れた原料は昼夜を問わず、その日のうちに加工する等、安心・安全な商品を提供するという信念とそのための努力や工夫を強く感じました。



7月の行事食おすすめ献立

☆七夕カレー・スターポークミンチカツのせ

材料	1人分g	切り方
たまねぎ	30	みじん切り
にんじん	15	みじん切り
セロリ	5	みじん切り
枝豆むき身冷凍	5	流水解凍
大豆の華(繊維)	2	
リンゴピューレ	5	
トマトジュース(食塩無添加)	15	
サラダ油	1	
コンソメ粉末	1	
カレー粉	0.5	
カレールウ(特)	4	
コト旨味のまろやかカレー	4	
スキムミルク	1.5	ぬるま湯で溶く
水	60	

作り方
①ミンチカツは170℃の油で5分揚げます。(中心温度確認)
②鍋にサラダ油を熱し、セロリ・たまねぎ・にんじんの順に炒める。柔らかく煮えたら、カレー粉・トマトジュースと水を入れ煮る。コンソメと大豆の華を入れて弱火で煮込む。
③りんごピューレとカレールウを加えて、味を調整する。
④仕上げに枝豆とスキムミルクを加える。

* 乳アレルギーに対応する場合は、スキムミルクを加える前に人数分を取り分ける。
☆赤字で記載した食材は給食会で取り扱っています。詳細については、当会までお問い合わせください。

* 野菜がたっぷりとれるよう、トマトジュースを使った野菜カレーにミンチカツをトッピングします。野菜が70gとれます。ソースの味を変えると、パンにも合う献立になります。

☆あなごの卵とじ丼

材料	1人分g	切り方
国産穴子蒲焼刻み	15	
凍結全卵	15	解凍溶きほぐし
ちくわ	10	半月切り
にんじん	12	いちよう切り
ごぼう	15	笹切り
えのきたけ	15	柄切り1/2
葉ねぎ	3	小口切り
サラダ油	1	
きざみのり	0.4	
砂糖・三温糖	1.2	
濃口しょう油	4	
本みりん	1.2	
だし汁	30	

作り方
①カツオと昆布でだしを取る。
②穴子は袋ごとボイルする。(中心温度確認)
③鍋にサラダ油を熱し、ごぼう・にんじんを炒める。ちくわを加え、えのきとだし汁を加える。
④煮立ったら火を弱め、調味料を加えて煮る。
⑤②の穴子を入れて味を見たら、溶き卵を流し入れる。
⑥出来上がり温度を確認して、ねぎを散らしきざみのりをふる。(きざみのりは別配缶でもよい)
* 卵アレルギーに対応する場合は、⑤で穴子を入れた後、別鍋に人数分を取り分け、ねぎを加える。

* 7月30日は「土用丑の日」です。土用の丑の日といえば「うなぎ」ですが、今回は「穴子」の卵とじ丼を作ってみませんか。ごぼうやえのきを使って野菜たっぷり卵とじ丼にしてみました。かつお節多めの出し汁なら、穴子を控えめに使ってもおいしい丼ぶりになります。調味料はお好みで加減してください。



スターポークミンチカツ
【コード】:44120(40g)
:44121(50g)
【銘柄】 コッコ



国産穴子蒲焼刻み500g
【コード】:52223
【銘柄】 日本給食品

★ぜひ、お試し下さい♪

歯と口の健康週間におすすめ教材

紙芝居 貸出No.【1001】
虫歯にならないために



QRコード (貸出教材HP)

あみちゃんは食べ残しなんて絶対しない良い子なんだけど、おやつも大好き！おやつ後に歯磨きなんてめんどくさいと思っていたら、歯磨き先生が現れて...

紙芝居【1058】
ばいきん魔王のぼうけん



ばいきん魔王があっちこっちにとびまわって、居心地の良い所を探す旅に出ます。しかし、たくさんさんの試練が待ち受けていました。どんな試練が待ち受けていたのでしょうか？(食中毒予防、虫歯予防)

多くの方にご利用いただくために、貸出期間は1週間以内でお願いします。

♪貸出教材に関する問合せ先♪
渉外二課 企画普及係までお願いします。