



12
2月号

給食会だより



公益財団法人大分県学校給食会 総務課企画普及係

TEL 097-543-5121

FAX 097-545-2264

インフルエンザの流行で緊張の日々をお過ごしのことかと存じます。給食会では販促強化として皆様の学校、共同調理場へお伺いさせていただいております。給食会へのご意見・ご要望がありましたらお気軽にお申し付けください。皆様とのコミュニケーションを更に大切に、寒さも吹き飛ばすようなあたたかい給食会でありたいと思っております。

平成23年度 学校給食優良学校等表彰

1月27日(金)正庁ホールにて平成23年度大分県食育実践研修会(大分県学校給食振興大会)が開催され、大分県教育委員会教育長による学校給食優良学校、学校給食功労者、学校給食優良パン・炊飯工場の表彰を受賞されました。

学校給食優良学校

○豊後高田市立臼野小学校

学校給食功労者

○大分県立由布支援学校

専門学校栄養職員 藤林 礼子

○元公益財団法人大分県学校給食会

事務局次長兼業務一課長 小野 純一

学校給食優良パン・炊飯工場

○今村製パン工場

○干潟ベーカリー

○ヤマウチ調理食品



平成23年度 文部科学大臣優秀教員表彰

1月30日(月)東京都のメルパルクホールにて、文部科学大臣による優秀教員表彰を受賞されました。

○大分市立大在小学校
栄養教諭 岩根 明美

栄えある文部科学大臣表彰、学校給食優良学校、学校給食功労者、学校給食優良パン・炊飯工場のご受賞、誠にありがとうございます！心よりお喜び申し上げますとともに、今後ますますのご活躍をお祈り致します。

NEW

★貸出教材のご案内★

【DVD】

学校の管理下における食物アレルギーへの対応
～教職員の共通理解を深めるために～
約45分

(企画:独立行政法人日本スポーツ振興センター)



【食育カルタ】

(新)食育カルタ(食材編)



【エプロンシアター】

○食育ATかいじゅうくん・食べもののいっぱい

○げんきいっぱい健康エプロン

(各1点ずつ)

【本(DVD付き)】

小・中学生のスポーツ栄養ガイド
スポーツ食育プログラム



基本の食事スタイルや競技別の献立、具体的な調理法など写真や図解を交え分かりやすく1冊にまとまっています。

食事・衛生・健康の指導ができる3WAYタイプです！

「どうして手を洗うの?」「どうして<ばかり食べ>はダメ?」「どうしてマスクをするの?」等、生活習慣に対する「どうして?」を子どもたちと一緒に考えることができる楽しい健康エプロンです。



ひとつのエプロンで2つのお話が出来ます。

好き嫌いなく食べることの大切さを伝えることを目的としたエプロンシアターです。「かいじゅうくんシアター」は食べ物パーツを口に入れられ、目の表情も変えられ、手が動かされます。「食べものいっぱいシアター」は食物を赤・緑・黄の3色グループに分けてそれぞれの役割を教えます。3色の食べ物をバランス良く一緒に食べるとピカピカ光線が出てバイキンくんを寄せ付けません。

物 資 紹 介

1月13日(金)に当会にて大分県学校給食会物資選定委員会を開催し、平成24年度第1学期分の選定品を厳選致しました。

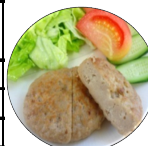
九州ブロック共通選定品



物資名	九州唐津産あじのフライ(米粉)
規 格	35g
価 格	39円
アレルギー	卵、小麦、大豆



物資名	キス磯の香フライ
規 格	20g
価 格	31円
アレルギー	小麦、大豆



物資名	国産大豆の豆腐ハンバーグ
規 格	50g 60g
価 格	38円 44円
アレルギー	小麦、大豆、鶏肉、豚肉



物資名	ごぼうのメンチカツ
規 格	50g
価 格	46円
アレルギー	小麦、大豆、鶏肉



物資名	ラビオリ
規 格	1kg
価 格	1,100円
アレルギー	卵、乳、小麦、大豆、鶏肉、豚肉



物資名	アセロラゼリー(Fiber&Fe)40
規 格	40g
価 格	39円
アレルギー	りんご



物資名	冷凍パインムース
規 格	40g
価 格	33円
アレルギー	乳、豚肉

共通選定品を多くの皆様にご利用していただくため、物資選定委員会では委員の皆様から貴重なご意見をたくさんいただいております。共通選定品は、予約数量(九州8県で30万食)を確定することで、検査も厳重になっており**安心・安全が更に満たされた物資**です。また、通常よりも**安価**で提供できるのも選定品ならではのポイントです！ご利用お待ちしております。

県内選定品



物資名	北海道産じゃがもち
規 格	1kg
価 格	606円
アレルギー	小麦、大豆



物資名	甘夏みかんゼリー
規 格	40g
価 格	46.8円
アレルギー	—



物資名	さわら西京味噌焼
規 格	(40g×10)
価 格	780円
アレルギー	大豆

★オススメレシピ★

サフランライスのえびクリームソースかけ

材料(1人分)

・冷凍むきえび 50g	・コンソメスープの素 0.8g
(酒蒸しする)	
・玉ねぎ 30g	・ガラスープ 20g
・にんじん 5g	・食塩 0.2g
・マッシュルーム 5g	・こしょう 0.02g
・サラダ油 1g	・水 50g
・ベシャメルソース 5g	<ごはん>
・シチューベース 4g	・精白米 70g
・牛乳 20g	・サフランライス用ライスクック 2g
・生クリーム 4g	
・パセリ 0.5g	赤字は給食会取扱物資です。

作り方

- ①釜にサラダ油を熱して玉ねぎを焦がさないようによく炒める。
- ②にんじんとマッシュルームを加えてさらに炒める。
- ③水・ガラスープ・コンソメスープの素を加える。
- ④牛乳でベシャメルソースとシチューベースを溶いて釜に入れる。
食塩・こしょうで味を付ける。味が調ったら別釜で※酒蒸ししておいたえびと、生クリーム・パセリを加えてできあがり。

※えびの酒蒸し・・・釜にえびと酒を入れて火をつける。
中心温度計で85度になったら取り出す。

(大分市内の献立より)

一時休売のお知らせ

以下の物資においてアレルギー表示の誤りがありました。「えび・かに」が魚介エキスとして含まれております。大変ご迷惑をおかけしました。誠に勝手ではありますが、3学期期間中一時取扱いを停止させていただきます。資料等を調べ、4月より取扱いを再開予定です。ご理解いただきますようよろしくお願いします。

物資名・規格	銘柄
磯一番 2.5g	田中

基本物資係からのお知らせ

毎月、パン・米飯月分申請書のご提出
ありがとうございます！

3月分は年度末ということもありますので、2月10日までのご提出にご協力をお願いします。なお、申請書や受領書等の用紙が不足した際や、パン・米飯の件で何かありましたら、基本物資係までお気軽にお問い合わせください。