



年11回発行

(財)大分県学校給食会 総務課企画普及係
TEL 097-543-5121
FAX 097-545-2204



2学期が始まりました。夏期休業中には、給食会職員の各学校やセンター訪問にご協力いただき誠にありがとうございました。日頃ゆっくりお話をする機会のない職員も、この期間の訪問では様々なご意見をお伺いすることが出来感謝いたしております。貴重なご意見を参考に、職員一同一丸となり2学期も頑張っていきます。

米飯調理講習会のお知らせ

今年度の米飯調理講習会(米飯学校給食技術向上講習会)が決定しましたので、お知らせいたします。
今回は米粉を中心とした献立ですので、ご期待ください。

期 日:12月9日(木)・10日(金)

時 間:10:00~16:00

場 所:(財)大分県学校給食会
(大分市大字古国府字内山1334の3)

講 師:フーディアムトクナガ
代表取締役 徳永 睦子 先生



※参加申込書等につきましては、後日配布いたします。
たくさんのご参加をお待ちしています。



～徳永先生のプロフィール～
1971年～15年間 鹿児島MBC放送で専属料理講師として
努めた後、九州生協食品カタログの料理
制作・監修を始める。
1987年～8年間 KBC九州朝日放送の料理教室を担当。
1990年12月 「食のコンサルティングファーム・(有)フー
ディアムトクナガ」を設立。

食品検査室情報

- 冷凍魚介類の**ヒスタミン検査**を行います。
一般物資と並行して、9月出荷予定の冷凍魚介類について検査を実施中です。
- 今年は**例年にない猛暑日が続いています**。細菌性食中毒の予防の3原則を守って食中毒防止に努めましょう。
 1. 菌を付けない・・・①手洗いの励行
②二次汚染防止
 2. 菌を増やさない(冷蔵庫の温度管理)
①食品の温度管理
*調理後は速やかに提供し、早く食べる。
 3. 菌を殺す・・・調理食品は良く加熱する
(中心部75℃、1分以上)
- 健康管理に注意しましょう**。
猛暑による疲れ、睡眠不足、食欲不振等により、疲労が蓄積しています。
更に、夏休みも明け、急にハードな調理業務が始まります。
健康管理に留意すると共に、気を引き締めて徹底した衛生管理を行いましょう。
- “要注意！”**
腸管出血性大腸菌感染者の報告数が増加しています。

週	27週	28週	29週	30週	31週
平成21年度	80	97	138	107	136(人)
平成22年度	144	123	97	129	167(人)

わたしたちが作りました！

今月号からシリーズ「わたしたちが作りました！」を7回連載します。
今月は「**豊後大野市西部共同調理場**」のデザートを紹介いたします。

手作りデザートに
頑張ってます！

ハロウィンマフィン



材料:1人分

- ・うらごしかぼちゃ 15g
- ・無塩バター 4. 2g
- ・アーモンド粉末 4. 2g
- ・薄力粉 16. 5g
- ・ベーキングパウダー 0. 8g
- ・卵 6. 7g
- ・牛乳 12. 5g
- ・三温糖 6. 7g
- ・飾り用かぼちゃ 5g

※赤字は給食会の取扱い物資です。



作り方:

- ①卵、牛乳、溶かしたバターをよく混ぜ合わせる。
- ②三温糖、うらごしかぼちゃを加え、さらに混ぜる。
- ③合わせてふるっておいいた薄力粉とベーキングパウダー、アーモンド粉末を加え、へらでさっくりと混ぜる。
- ④カップに生地を絞り入れ、かぼちゃを飾る。
- ⑤180℃のオーブンで20分程度焼く。

！注意！うらごしかぼちゃを解凍後、冷えたまま生地に混ぜると溶かしバターが固まる恐れがあります。ご注意ください。





物資紹介



秋の収穫祭(ハロウィン)の行事食

品名・規格	銘柄	価格	アレルギー	
			7品目	18品目
ハッピーハロウィン かぼちゃプリン 40g	給材開発	56円	乳・卵	大豆
ハッピーハロウィン カスタードプリン 50g		63円	乳・卵	大豆

行事食のご注文締切日は
10月12日(火)です。
ご注文お待ちしております。

秋には作物の収穫を感謝する収穫祭が数多く行われます。

実はハロウィンもその中の1つ。起源は、秋の収穫を祝い、悪霊を追い出すための西洋のお祭りです。

最近では日本でも仮装パーティーとして定着してきています。

中国・九州地区共同購入物資

中国・九州地区共同購入物資の筈が入庫しました。是非ご利用ください。

品名・規格	銘柄	価格	アレルギー	
			7品目	18品目
たけのこ(ホール) 1号缶	マツバラ	2,300円	—	—
たけのこ(筒B大) 1斗缶		9,300円	—	—

栗ご飯、
色も香りもとっても
良くておいそ
う！
僕も食べたいなあ
～♪

秋の味覚オススメ物資

品名・規格	銘柄	価格	アレルギー	
			7品目	18品目
さんま甘露煮 (30g×20)×12	津田商店	768円	小麦	大豆
さんま甘露煮 (50g×10)×12		528円	小麦	大豆
さけかぼちゃサンド 50g、60g		68円、78円	小麦	さけ
さけフライ 60g	極洋	45円	小麦	さけ、大豆
さつまポテト 35g	マルイ食品	37円	乳	大豆
国産蒸し栗カット 1kg	天狗缶詰	2,700円	—	—
蒸し栗カット(韓国産) 1kg	日興食品	1,800円	—	—

オススメ料理
～栗ご飯～



加熱に強い**ビタミンC**を含み、
でんぷん質が豊富な秋の味覚！

栗は強い抗酸化作用のあるビタミンCに富み、活性酸素を抑制してガンなど様々な病気を予防するといわれています。たんぱく質・脂質が豊富で、種実としてはめずらしく、でんぷん質も含んでいます。

ビタミンCが比較的多いのもポイント！

でんぷん質に含まれているので加熱によってビタミンCが失われる心配がありません。

ビタミンCは肌を美しく保ち、ウイルスに対する免疫力や抵抗力をつけてくれるので、美肌・風邪予防に効果的です。

材料：1人分

- ・精米 100g
- ・国産蒸し栗カット 30g
- ・顆粒だし 0.6g
- ・醤油 3cc
- ・酒 7cc
- ・水 約110cc

作り方：

- ①米は炊飯の30分前に洗っておく。
- ②栗は熱湯をざっと回しかけてからキッチンペーパーなどで水気をおさえる。
- ③炊飯器に米と栗、酒、醤油、適量の水で溶いた顆粒だしを入れ、水分量を調節して白飯と同じように炊く。



リニューアル物資のご案内

タカ食品のバナナピューレがリニューアルしました！
バナナがフィリピン産からタイ産へ変わり、酸味を抑え、より豊かな風味となりました。
サンプルが必要な方はご連絡ください。

取扱い中止のお知らせ

2学期から取扱いのご案内をしていました、MCCの「豆腐ミンチカツ」(40g、60g)が、製造中止となりました。
大変申し訳ございません。
代替品として彩り野菜のミンチカツ(MCC)、国産キャベツのメンチカツ(ニチレイ)を用意しています。(各40g、60g)

基本物資係からのお知らせ

(パン加工・炊飯委託工場を対象とした)
夏期衛生管理講習会を実施しました



8月26日(木)に県内のパン加工・炊飯委託工場の代表者及び運営管理責任者等を対象とした夏期衛生管理講習会を当会にて開催いたしました。
当会食品検査室(吉用)による異物混入防止

に係る講義を行い、2学期からのパン・米飯の供給に万全な体制を整えております。今後も安全・安心なパン・米飯の提供に努めます。

なお、パン・米飯に関するお問い合わせは、基本物資係(板倉・田原)までご一報ください。

注文書について

注文書につきましては、期日内提出にご協力いただきありがとうございます。
2学期も引き続きよろしくお願いいたします。

