



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 097-545-2264



いよいよ2学期もあとわずかとなりました。本年も皆様方のあたたかいご支援・ご協力のおかげで、様々な事業を行うことが出来ました。ありがとうございました。また、12月9日(木)、10日(金)には「平成22年度米飯調理講習会」が開催されます。今回は米粉を中心とした献立となっておりますので、どうぞご期待ください。

～文部科学省委託事業 平成22年度学校給食における新たな地場産物活用方策等の調査研究～

学校給食フェア「おいしく学ぼう おおいたん魚」 報告

フェア全景



11月13日(土)に開催致しました学校給食フェアは、皆様方のご支援のおかげで大盛況の内に無事終了することが出来ました。厚くお礼申し上げます。

県産魚の試食では「おいしい!」との声が聞こえ、ゲームコーナーでは子ども達が必死になって魚を釣る姿や楽しそうな笑い声が絶え間なく聞こえていました。パネルシアターは、小さな子どもから大人までたくさんの方に見ていただき、おさかな天国～大分県バージョン～を会場の皆様で歌いました。

アンケートでは、「是非来年もやってほしい」等の嬉しいお言葉もいただいております。今回の経験を、今後の普及活動等に活かしていきたいと思っております。

ゲームコーナー



試食コーナー



パネルシアター



物資販売コーナー



食品検査室情報

“ノロウイルス大流行の兆し” 食中毒防止に努めよう

感染性胃腸炎の1地点当り患者報告数の年別比較 (大分県)

年	週	42週	43週	44週	45週
	日	10/18-24	10/25-31	11/1-7	11/8-14
2010年		10.31	13.08	19.14	30.22
2009年		3.94	5.25	5.08	5.58
2008年		5.00	6.59	6.58	7.42
2007年		7.97	7.97	8.72	14.28

保健所別 感染性胃腸炎の患者報告数(2010年)

保健所	42週	43週	44週	45週
東部	11.38	15.50	13.00	29.13
大分市	10.60	17.00	27.30	46.30
中部	6.00	9.00	13.50	27.00
南部	6.67	9.67	17.67	25.33
豊肥	4.67	1.67	1.00	11.00
西部	5.75	7.00	13.75	22.50
北部	17.5	16.17	29.00	23.17

冬季の感染性胃腸炎患者の増加は、ノロウイルスの流行によるものです。今冬の大分県の報告数は、第45週で豊肥地区保健所管内を除く全ての保健所で「大流行の発生が疑われる」警報基準(20人)を超し、2007年の大流行を上回る勢いです。

特に、家庭における感染防止に努めましょう。

万が一感染した場合は、吐物、便の処理(*)に注意し、手洗いの励行に努め、汚染の可能性の高い場所は次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を徹底しましょう。調理場にノロウイルスを持ち込まないことが重要です。調理場では、作業にかかる前、トイレに行った後の手洗いと作業終了後の手がよく触れる箇所の次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を徹底しましょう。

(*参照)東京都感染症情報センター ホームページ

感染性胃腸炎(ノロウイルスを中心に)→防ごうノロウイルス食中毒

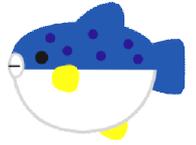
物資紹介

かぼちゃんシリーズ 重要なお知らせ!

- ・**県産鯛角切り**(2cmカット) 1kg・・・取扱い期間は1月からとお知らせしていましたが、原料の鯛が水揚げされない状況のため、**取扱いが延期**になりました。大変申し訳ございません。水揚げ量が確保出来次第、またお知らせ致します。よろしくお願い致します。
- ・**ぶりカツ**・・・先月号でお知らせした際、アレルギー表示「小麦」が抜けておりました。大変ご迷惑おかけ致しました。

期間限定物資

品名・規格	銘柄	単位	形態	価格	アレルギー表示		取扱期間
					7品目	18品目	
県産ふぐ (25g×10)袋	やまろ渡邊	袋	切身	1,850円	—	—	平成23年 1月～3月



入試前に「ふく」が来る♪
 など、縁起の良いふぐをご使用しませんか?
 ふぐは養殖のトラフグを使用、真空冷凍しております。

終売のお知らせ

品名・規格	銘柄	単位	価格	アレルギー表示	
				7品目	18品目
チキンピロシキ 50g	マルイ	個	47円	小麦、卵	豚肉、鶏肉、大豆

12月いっぱいまでの取扱いとなります。よろしくお願い致します。

お知らせ

貸出教材が増えました!

11月13日の学校給食フェアで使用しました、お魚に関する教材を貸出教材に致しました。是非ご活用ください。

★トトカルタ

魚への漢字をバラバラにしたカルタです。
 イラストと一緒に漢字を楽しく覚えましょう!

★お魚釣りゲーム

学校給食フェアで子ども達に大人気だったお魚釣りゲームです。
 釣り堀と釣り竿の貸出はありませんが、表には魚の写真、裏にはその魚の特徴等が書いています。
 釣りゲーム以外にもお魚の指導教材としてご利用ください。

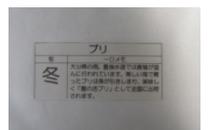
★その他パネル

魚の栄養のパネルや、食に関するキャッチフレーズのパネルです。
 例:まごはやさしい、ひみこのはがいーぜ、おかあさまやすみなし等。

トトカルタ



お魚釣り用の魚
 表 裏



わたしたちが作りました!

第4回 今回は豊後高田市学校給食センター

の手作り献立を紹介いたします。

食数:2,220食

調理員数:14名+栄養士 3名

キャンディポテト

材料(1人分)

- ・乱切りさつまいも 60g
- ・油 4g
- ・上白糖 4g
- ・無塩バター 6g
- ・アーモンド(スライス) 3g

作り方

- ①さつまいもを素揚げする。
- ②別鍋に上白糖とバターを入れて加熱する。
 (※少しぶくぶくするまで)
- ③揚げたさつまいもを入れて手早く混ぜ合わせ上からアーモンドをふる。
 出来上がり♪

※全て給食会で取り扱っている物資です。



子どもたちに好評な献立です。
 センターでは、160kgもさつまいもを使うので、給食会取扱いのカット野菜で助かっています。