



(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



あけましておめでとうございます!

旧年中はひとかたならぬご厚情を賜り、誠にありがとうございました。本年も安全・安心な学校給食用物資の供給はもとより、普及充実事業の一層の充実に努めて参りますので、どうぞ皆様方の変わらぬご支援・ご協力、そして更なるご指導のほど何卒よろしくお願い申し上げます。元気に飛び跳ねるうさぎのように、給食会も皆様方のお力になれるよう元気いっぱい頑張ります!

平成22年度米飯調理講習会を実施しました。講師に、(有)フーディアムトクナガ 代表 徳永睦子先生をお迎えして、米粉に対してのお話や、米粉の前にまずは米粒をという講義、デモンストレーションの際の調理に関するポイント等ためになるお話をたくさんしていただきました。ご参加いただいた皆様、本当にありがとうございました。講習会の詳細はHPにも掲載しておりますので、是非ご覧ください。



~ご協力ありがとうございます~

先月、企画普及係より皆様に講習会・貸出教材等についてのアンケートを配布させていただきました。ご協力ありがとうございました。まだご提出されていない方は、是非ご意見をお聞かせください。皆様の声を参考に、学校給食の普及・啓発に努めて参りますので、よろしくお願い致します。

食品検査室情報

平成22年11月~12月の給食会取扱い物資検査成績をお知らせします。

無加熱摂取冷凍食品...8件 デザート類 等
加熱摂取冷凍食品

①冷凍直前加熱...32件
コロッケ類、魚肉練製品、揚げ物 等

②冷凍直前無加熱...52件
串焼き、肉まん、焼売、餃子 等

常温食品...6件
佃煮、ふりかけ、チョコレート、ドレッシング 等

クリスマスケーキ...5件

学校給食牛乳...3件

* 検査項目 : 細菌数、大腸菌群、E.coli、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌O157、腸炎ビブリオ

牛 乳 : 細菌数、大腸菌群、乳脂肪分、酸度、比重

合計 106件検査を実施し、105件が食品衛生法及び(財)大分県学校給食会衛生規範の基準に適合していました。

なお、1件より大腸菌群が検出されましたので、同一食品は、即返品処理をするとともに、メーカー指導を致しました。

わたしたちが作りました!

第5回 今回は豊後大野市三重共同調理場の手作り献立を紹介いたします。

食数: 1, 700食、調理員数: 17名+栄養士2名

石垣もち

材料 1人分

- ・地粉 20g
- ・さつまいも 15g
- ・卵 10g
- ・三温糖 5. 16g
- ・水 12. 5g
- ・ベーキングパウダー 0. 35g
- ・オイルスプレー

作り方

- ① さつまいもを角切りにする。
- ② 粉類(地粉、三温糖、ベーキングパウダー)は合わせておく。
- ③ 卵と水も合わせておく。
- ④ さつまいも、粉、卵と水を合わせたものを混ぜる。
- ⑤ 深いホテルパンにオイルスプレーをふる。
- ⑥ 生地を流す。
- ⑦ 約35分蒸す。

(※1人ずつカップに入れると、蒸し時間は短くなります)





物資紹介



新規取扱い物資～センダイのきくらげ～

品名・規格	銘柄	取扱期間
乾燥きくらげ(ホール 5cm以上) 1kg	センダイ	平成23年1月～
乾燥きくらげ(ホール 5cm以上) 500g		
生きくらげ(ホール) 1kg		平成23年4月～
乾燥きくらげ(スライス) 1kg		

100g単位
で
取扱い
致します。

※価格については別途お問い合わせください。

日本で食べられるきくらげは外国産が主流ですが、このきくらげは県産（豊後大野市）です！
きくらげ専用栽培室で管理をしていますので、品質管理（肉厚・大きさ均一・良質）、衛生管理（異物混入防止）が徹底され、なおかつ完全無農薬ですので、安全・安心な最高級品のきくらげです。是非ご賞味ください。



実際に生きくらげを給食に使用している「**犬飼学校給食共同調理場**」のレシピをご紹介します。

生きくらげとほうれん草の和え物



材 料/1人分

- ・生きくらげ……7.5g
- ・ほうれん草……30g
- ・プチマリン……8g
- ・金ゴマ(洗い)……0.8g
- =調味料=
- ・カボス果汁……0.5g
- ・薄口しょうゆ……1g
- ・L&Mマヨネーズ……1.5g

～作り方～

- ① 生きくらげは洗浄後、せん切りにし、スチコンで蒸す。(ポイルでも可)
- ② ほうれん草は洗浄後カットし茹で、水にさらす。その後脱水する。
- ③ ゴマはよく煎り、軽くする。
- ④ プチマリンはよく洗い、水気を切る。
- ⑤ 調味料をよく混ぜ、生きくらげ・ほうれん草・プチマリンと和える。
- ⑥ ゴマを和えて出来上がり。

～県内選定会のお知らせ～

1月14日(金)に当会で「平成23年度第1学期分学校給食用冷凍食品選定会県内選定会」が実施されます。選定会で選定された物資は、1月29日(土)に大分市立横瀬小学校で行われる「大分県学校栄養士研究会研修会」でも紹介・試食をさせていただきます。



パネルシアター貸出スタート！

～かぼにゃんと学ぼう！おさかな大好き大分県～

3学期から、今までにない新たな貸出教材が増えました！

12月3日の大分県栄養士研究会で実演しましたパネルシアターを貸出します。

なんと！

ご要望に応じて、パネルシアターと共に当会企画普及係より、松崎・松岡が演じ手として各学校へ出張します。どうぞお気軽にご活用ください。

内容は、お魚が大好きな主人公「かぼにゃん」と一緒に、魚の骨の取り方や魚の栄養を楽しく勉強していきます。子ども達の心に残るよう、一生懸命演じますので、よろしく願います。



①豊後くんと豊海さんが給食を食べます。でも、豊後くんは骨付き魚を残してしまいます。それは、骨付き魚の食べ方がわからないからでした。



②豊海さんが豊後くんにわかりやすく、骨付き魚の食べ方を教えます。



③おさかなくん登場！「青魚」について、おさかなくんが引き連れてきた魚を基に説明します。



④おさかなくんが魚の栄養を説明します。最後に「お魚天国～大分県バージョン～」をみんなでご歌って終わります。