



24年度がスタートして早1ヵ月過ぎました。お忙しい毎日をお過ごしのことと存じます。新緑のさわやかな風を感じ、児童・生徒も新しい環境に慣れてきた頃ではないでしょうか。今年度も皆様と繋がる給食会を目指し、皆様のご希望・ご要望にお応えできるよう職務を遂行していきます。些細なことでもお気づきの点やご要望等ありましたら、いつでもお気軽にご連絡ください！

## 調理講習会のお知らせ

### 和食調理講習会

日時：平成24年7月13日(金)  
10:00～16:00

場所：(公財)大分県学校給食会  
内容：和食を題材とした調理講習会

現在講師依頼中です。決まり次第お知らせいたします。  
ふるってご参加ください！  
参加については後日配布します申込用紙にご記入の上、企画普及係まで提出をお願いします。

また、今年度の調理講習会の予定は以下のとおりです。  
12月14日(金) 米飯調理講習会  
2月15日(金) 伝承料理講習会

<<佐伯市>>

### 地産地消給食メニュー九州農政局長表彰を受賞！

- 平成23年度、農林水産省主催で行われた『地産地消給食等メニューコンテスト』において、地域で生産される農林水産物を使った「学校給食部門」で、佐伯市立佐伯小学校 栄養教諭 山本桃子先生の考案した献立が栄えある九州農政局長表彰を受賞しました。

おめでとうございます！  
詳細はインターネットにも掲載されています。  
佐伯市スグレモノ情報館  
<http://saikibrand.exblog.jp/> 4月12日の記事です。

## ★平成24年度学校給食料理教室★

=開催のご案内=

平成24年度講師

今年度も、大分県教育委員会・大分県学校栄養士研究会、新たに大分県PTA連合会からご後援いただき保護者及び親子を対象とした「学校給食料理教室」を開催します。

実施献立については、現在3名の講師と検討中です。

食材の準備等も全て給食会で行いますので、毎年ご参加くださる学校はもちろん、まだ参加したことがない皆様もどうぞお気軽にご参加ください。

参加申込受付：平成24年6月1日(金)開始  
◎随時受け付けております◎  
参加の1ヵ月前までにお申込ください。

講師委嘱の様子



- ◇大分市立松岡小学校  
学校栄養職員 姫野 良子 先生
- ◇竹田市竹田中央共同調理場  
栄養教諭 湊 範子 先生
- ◇日田市前津江学校給食共同調理場  
学校栄養職員 上田 美穂 先生

## 食品検査室情報

平成24年1月～3月の給食会取扱い物資検査成績をお知らせします。

- 常温食品.....33件      デザート類等  
<加熱摂取冷凍食品>  
①冷凍直前加熱.....73件      魚肉練製品、食肉製品、惣菜類等  
②冷凍直前無加熱.....54件      魚介類、麺類、野菜類等  
行事食.....8件      ケーキ類  
ヒスタミン検査.....7件      赤身魚  
カット野菜検査.....7件  
検査項目：生菌数、大腸菌群、E. coli サルモネラ、EHEC 0157  
牛乳検査.....3件(3社)  
牛乳検査項目：細菌数、大腸菌群、乳脂肪、酸度、比重

平成24年1月～3月は185件の検査を実施し、全て食品衛生法及び大分県学校給食会の基準に適合していました。

(公財)大分県学校給食会は安全な食品の提供に努めています。

## NEW! 貸出教材

### 食育DVD

- 大地くんとめぐみちゃんの食の魔法使い
- 大地くんとめぐみちゃんの食育絵本劇場  
バランス王子の不思議な冒険  
制作：北海道農政部 食の安全推進局食品制作課

### 食育CD

- おおいた発の食育推進テーマソング  
いただきますWaありがとう  
制作：大分県 歌：今成佳奈

### 書籍

- ごはんでごちそうさま



## ホームページをリニューアルしました!

大分県学校給食会のホームページが新しくなりました！  
今までよりも見やすく皆様へ情報をお伝えできるようなホームページを作成していきますので、どうぞご覧ください。

<http://www.oita-kenkyu.jp>

\*現在のTOP画像は大分市立滝尾小学校様にご協力いただき、楽しい給食風景を撮影させていただきました。滝尾小学校様、ありがとうございました。

# 物資紹介

## 24年度新規取扱品

コード	物資名	規格	銘柄	価格	備考
47405	いか天	50g	SN	66円	アレルギー:小麦、イカ(※乳、卵、えび) いか天ぶら(23年度終売)代替品
21241	冷凍ひき割納豆	500g	マルキン食品	348円	ひきわり納豆パラ(23年度終売)代替品 原料大豆:中国産
15726	カレーの王子様 顆粒	60g	SB	210円	アレルギー:りんご、バナナ
15727	シチューの王子様 顆粒	60g	SB	210円	アレルギー:ありません

以下の物資については通常の100gに加え、**1kg袋**での取扱いも始めました。

- ・純ココア 1,840円
- ・上新粉 570円
- ・コーンスターチ 235円
- ・くるみ 1,630円
- ・レーズン 450円

### 津田商店 魚ポイル品 一部取扱い再開のご案内

震災の影響で休売となっておりました津田商店の物資が6月ご使用分から一部取扱い再開します。休売期間中はご迷惑をおかけしました。再開物資の詳細については別紙をご覧ください。

## 7月(七夕)行事食

コード	物資名	規格	銘柄	価格	アレルギー
62171	星のソーダゼリー	50g	給材開発	50円	—
10827	星形杏人豆腐ミックス	1kg		756円	乳、卵、大豆、オレンジ
62188	七夕ゼリー	40g	SN	49円	大豆
29110	七夕用アップルゼリー	50g	カセイ	52.5円	りんご
62153	七夕ゼリー(巨峰)	40g	ロイヤル	47円	—
62340	七夕水まんじゅう	25g	九州太平	63円	大豆
62451	わらび餅	30g		51円	小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン
45811	月星ポテト	1kg (約110個入)	SN	720円	大豆
46125	星型コロッケ	30g×30個		666円	小麦、乳、卵、大豆、豚肉、
52233	対馬産刻みあなご	500g		1,800円	小麦、大豆

行事食は受注生産となりますので、誠に勝手ですがご注文締切日は**6月8日(金)**となっています。よろしくお祈りします。

### 基本物資係からのお知らせ

4月5日に、平成24年度「学校給食用パン加工・炊飯委託工場指定証交付式」「学校給食用パン加工・炊飯委託工場衛生管理講習会」「学校給食用パン品質批判会」を行いました。委託工場の方々も、新年度に向けての気持ちが新たになったのではないかと思います。

今年度も選定委員会で承認をいただいた25工場(パン20工場、米飯14工場)で大分県下の児童・生徒へ日々の主食を提供していきます。

なお、今回のパン品質批判会で、特に優良だと判定された工場は下記の2工場です。

安全・安心なパン、米飯がお届けできるよう、給食会としても、引き続き委託工場への立入調査や衛生管理講習会等を行います。その状況等は「給食会だより」を通じて皆様方にお伝えしていきたいと思っておりますので、今年度もよろしくお祈りします。

今回のパン品質批判会で、「優」の判定の工場は以下のとおりです。

#### 「優」の工場

・(有)安部製菓

・松山製パン工場



#### 一般物資係

濱本 真由美です



給食会で働き始めて1ヶ月が経ちます。毎日の業務に追われてまだまだ余裕がありませんが、ひとつひとつ新しいことを吸収して前に進んでいきたいと思っています。1年半ほど前に総務課の臨時職員として勤務していた際に講習会の補助等をさせていただいておりました。現在は物資の仕入れを担当しています。皆様にご迷惑をおかけすることのないように安定供給に努めてまいります。家庭では4歳の娘と1歳の息子がおります。働くママとして頑張っていきたいと思っております！どうぞよろしくお祈りします！

### 物資価格一覧表の不備について

栄養成分「マグネシウム」が全物資において抜けております。ご迷惑をおかけして大変申し訳ございません。また、その他にも修正箇所がございますので、詳細は別紙、またはHPをご覧ください。

### ～地場産物に関するアンケートにご協力願います～

地場産物の更なる普及を目的に「地場産物活用推進委員会」を開催します。お忙しい時期に大変恐縮ですが、4月始めに大分県学校栄養士研究会の皆様に配布しましたアンケートにご協力いただきますよう、何卒よろしくお祈りいたします。

### 給食会調理室で作ってみました！

## 山菜おこわ



#### 材料(1人分)

- ・うるち米……………50g
- ・もち米……………20g
- ・山菜水煮ミックス…20g
- ・鶏スライス……………8g
- ・人参……………3g
- ・干し椎茸……………0.3g
- ・油揚げ……………1g
- ・サラダ油……………1g
- ・水……………80cc

#### <調味料>

- ・濃口醤油……………2cc
  - ・酒……………1.5cc
  - ・みりん……………1.5cc
  - ・塩……………0.5g
  - ・和風だしの素……………0.03g
- \* 赤字は給食会取扱い物資です。

#### 【作り方】

今回は、炊飯器で作ってみました。

①うるち米ともち米を洗い30分浸してざるに打ち上げる。

よく水気を切る

②山菜水煮は袋から出して水を切っておく

③人参は短冊、油揚げ・干し椎茸はスライスにする

④フライパンにサラダ油を入れ、鶏肉スライス、しいたけ、野菜をさっと炒めて調味料と水を入れ火をとめて、打ち上げた米を入れて炊飯器に入れて炊く

※あっさりした山菜おこわです。しいたけの浸し汁を利用したり、水ではなく出し汁を利用するとうまみとコクがでくると思います。

### 新入職員 あいさつ