



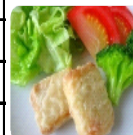
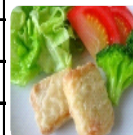
気持ちの良い秋晴れの中、10月13日(土)の「第3回学校給食フェア」は大盛況の内に無事終了することが出来ました。これも一重に、大分県学校栄養士研究会フェア運営委員をはじめ、ご協力いただきました大分県学校栄養士研究会の皆様方のおかげです。ありがとうございました。フェアの様子は号外を発行しておりますので、併せてご覧ください。

★ 平成24年度3学期共通選定品 ★

3学期共通選定品・県内選定品が決定しました。栄養成分や調理方法等の詳細は別途配布の資料でご確認ください。たくさんのご利用お待ちしております。

	物資名	いわし甘露煮		物資名	ホキフライ(青さ入)
	規格	(40g×10)/(50g×10)		規格	40g
	銘柄	津田商店		銘柄	福岡丸福水産
	価格	565円 / 585円		価格	43円
	アレルギー	小麦、大豆		アレルギー	小麦、大豆
	物資名	国産ミートハンバーグ		物資名	Caたっぷりオムレツ(ほうれんそう)
	規格	60g/80g		規格	40gバラ / (40g×10) 60gバラ / (60g×10)
	銘柄	ニチレイ		銘柄	スノーマン
	価格	39.6円/54円		価格	32.5円 / 370円 42円 / 467円
	アレルギー	小麦、豚肉、鶏肉、大豆		アレルギー	卵、大豆 コメ:小麦、鶏肉、豚肉、ゼラチン
	物資名	チーズ大福		物資名	チーズ大福
	規格	20g		規格	20g
	銘柄	マルイ食品		銘柄	マルイ食品
	価格	36円		価格	36円
	アレルギー	乳、大豆		アレルギー	乳、大豆

★ 平成24年度3学期県内選定品 ★

	物資名	国産小いわし梅の香揚げ		物資名	キャベツ入平つくねソース味
	規格	1kg		規格	(60g×10)
	銘柄	給材開発		銘柄	インナミ
	価格	1,350円		価格	564円
	アレルギー	小麦		アレルギー	鶏肉、豚肉、大豆、りんご
	物資名	ふんわり野菜揚げ		物資名	ふんわり野菜揚げ
	規格	20g		規格	20g
	銘柄	トクスイフーズ		銘柄	トクスイフーズ
	価格	18円		価格	18円
	アレルギー	小麦、大豆		アレルギー	小麦、大豆

★ 3学期オススメ品 ★

コード	物資名	規格	銘柄	価格	アレルギー
62101	青りんごゼリー	60g	SN食品	43.2円	りんご、大豆



通常価格48円のところ、
3学期特別価格にてご
提供いたします！

休売のお知らせ

コード	物資名	規格	銘柄
18207	ウェーブワンタン	1kg	九州太平



基本物資係からのお知らせ



平成25年度学校給食用小麦粉及び米穀等の 年間申請量に係る申請書の提出について(依頼)

平成25年度の精米、パン原料の発注予定数量や牛乳の計画等に使用しますので、よろしくお願ひします。10月分請求書と一緒に関係書類を送付しますので、必要事項をご記入の上当会までご返送をお願いします。なお、様式のデータが必要な場合は、kihon@oita-kenkyu.jpまでご連絡ください。メールにて様式を送信します。提出期限は12月3日(月)とさせていただきます。お忙しい時期に大変恐縮ではございますが、よろしくお願ひします。

ご協力よろしくお願いします。



NEW貸出教材！

第3回学校給食フェアで活用したパネルや食育ゲーム等の貸出しを始めました。是非学校でもご利用ください。

香り当てゲーム



中身の見えないボトルの中に食べ物等を入れて、なんの香りかを当てるゲームです。こちらはボトルのみの貸出となります。(中身は各自でご準備をお願いします)ボトルは全部で18本あります。

寿司食いねえゲーム



寿司ネタを取って、その寿司ネタの原魚が何か学ぶゲームです。学校給食フェアでは、回転寿司を模したプラレールを使用しました。プラレールの貸出もごさいますので、ご使用方法等についてはお気軽にお問い合わせください。

豆つかみゲーム



様々な種類の豆を上手にお箸を使ってつかむゲームです。大豆、小豆、白花豆、うずら豆、黒豆をご用意しております。また、食育教材「豆っ子くん」の貸出もごさいますのでHPをご覧ください。

うんちパネル



トイレのふたやお便りを開けると、色んなうんちクンからのメッセージがあります。開けて楽しんでください。

ハハハ歯パネル



食べ物クイズ



サイズは模造紙1枚分(790mm×1090mm)です。掲示用等にご活用ください。

「このたべものなあに？」色んな食べ物クイズです。クイズと選択肢が一緒に見られるようになっており、こたえは別ページにあります。全9種

食品検査室情報

<ノロウイルスによる食中毒に注意しましょう>

ノロウイルスによる食中毒や感染症が流行する季節(11月～3月)になりました。2010年以降の食中毒のトップがノロウイルスによるものです。

ノロウイルスの感染防止対策はノロウイルスの特徴などを理解することから始まります。

1. ノロウイルスの主な特徴

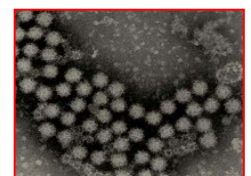
- (1) 牡蠣などの中腸腺に蓄積(牡蠣などの二枚貝の中では増殖できない)
- (2) 少量で感染する(1～10コピーで感染するとされている)
- (3) 感染者便からはウイルスが長期間排泄される(2週間以上にわたることもある)

2. ノロウイルスの2つの感染経路

- (1) ノロウイルスに汚染された食品や飲料水を介して感染
- (2) ノロウイルス感染者の指手などを介して感染

3. 感染防止対策(2つの感染ルートをSTOP)

- (1) 食品について
 - ① 熱を加える(85℃・1分間以上)
 - ② 生食を避ける(感染の危険な牡蠣などの二枚貝)
- (2) 人について
 - ① 調理従事者及びその家族の健康管理
 - ② 丁寧な手洗いと消毒の実施
 - ③ ノロウイルス感染者は直接食品に接触する業務からははずす



(ノロウイルス電顕写真:出典NASSH)