



年度末で何かとお忙しいことと存じます。今年度も皆様のお力添えのおかげで、学校給食フェアをはじめ多くの事業を実施することができました。役職員一同心からお礼を申し上げます。来年度も引き続き、安全・安心な物資の供給及び普及充実事業等を推進して参りますので、今後ともよろしくお願い申し上げます。

## 5月行事食

コード	物資名	規格	銘柄	価格	アレルギー
62427	ミニかしわ餅	30g	SN食品	48円	小麦、大豆
62445	なかよし柏餅	30g (15g×2)	給材開発	50円	大豆
62401	かしわ餅	40g	九州太平	58円	小麦
62450	人気! かしわもち	40g	丸きん	50円	大豆
62429	ちまき	40g	SN食品	83円	小麦
62178	NEW! こどもの日 (国産青りんごゼリー)	40g	給材開発	58円	りんご
62435	通年 商品 プチたい焼き	30g	九州太平	42円	小麦、大豆

5月行事食の締切は  
**4月12日(金)**となっております。  
恐れ入りますがお早めのご注文を頂ければ幸いです。

地場産物活用推進委員会開発品(県産さばケチャップ煮、県産さばウスターソース煮)について、アンケート(ご利用数量)のご回答ありがとうございました

皆様にご協力頂きましたアンケートで、多くのご利用予定を頂くことができました。ありがとうございます。ご利用予定数量を基に原料の確保を行っており、円滑な供給開始に向けて準備を進めています。より多くの数量確保を目指して、現在もご予約を承っております。サンプルが必要な方はお気軽にお申し付けください。



## 食品検査室情報

平成24年度2学期(9月～12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・・・15件 (デザート類等)
  - ◆無加熱摂取冷凍食品・・・13件
  - ◆加熱摂取冷凍食品
    - ①冷凍直前加熱・・・96件
    - ②冷凍直前無加熱・・・54件
  - ◆牛乳検査・・・3件  
(牛乳検査項目:細菌数、大腸菌群、乳脂肪、酸度、比重)
  - ◆カット生野菜・・・9件  
(検査項目:生菌数、大腸菌群、E.coliサルモネラ、EHEC O157)
  - ◆ヒスタミン検査・・・13件
  - ◆その他の食品・・・2件
- 合計205件検査を実施し、すべ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。



## 基本物資係からのお知らせ

### 【アルファ化赤飯のご案内】

3月ご使用分で多くのご注文を頂きました。ありがとうございます。今回は赤飯についての☆ミニ情報☆です。

Q. お祝いとお赤飯の関係は?

A. おめでたい時の特別食  
昔お米は大変貴重だったため、おめでたい時だけの特別食だったようです。お赤飯には「おめでたいことをあげる」「心をあげる」という意味があり、大切に守られてきた日本の食文化です。

Q. なぜお祝いの席で食べるの?

A. 赤い色は魔除けの色  
昔は赤という色には呪力があり、災いを避ける力があると信じられていました。魔除けの意味を含めて祝いの席でふるまわれるようになりました。

Q. いつ頃から食べているの?

A. 平安中期のあずき粥が原形  
ルーツは古く、平安中期の「枕草子」にあずき粥として赤飯の原型が書かれています。祝儀用となったのは室町時代で、江戸時代後期には一般庶民のハレの日の食卓にまで広まったのです。

4月の進学・入学の際に、赤飯のご使用はいかがですか?ご注文の際は4月分米飯申請書のアルファ化赤飯数量の欄にご記入ください。なお、発注単位は1kgです。また、アルファ化赤飯は季節を問わずご利用頂けますので、是非ご利用ください。

# ☆給食会調理室で作ってみました☆

## ～ツナ大豆～

＜材料＞1人分

- ・ノンドリップツナ.....40g
- ・大豆ドライパック.....40g
- ・にんじん.....13g
- ・冷凍コーン.....4g
- ・砂糖.....1.3g
- ・酒.....7g
- ・マヨネーズ.....5g
- ・油.....1g

※赤字は給食会取扱い物資です。

＜作り方＞

- ①にんじんは千切りにする。
  - ②釜を温め、ノンドリップツナ、にんじん、コーン、大豆を入れる。中火でにんじんがしんなりするくらい炒める。
  - ③油が回ったら調味料を加え、炒める。
- ※彩り良くするためグリーンピースを入れるのもオススメ！  
※マヨネーズを醤油に変更すると、和風になります。



低カロリーで良質なたんぱく質が摂取できる大豆や、Ca・鉄分が豊富な切干大根を、子ども達が好むマヨネーズやケチャップで味付けしています。

## ～切干大根+ポリタン～

＜材料＞1人分

- ・切干大根.....4g
- ・ピーマン.....3g
- ・にんじん.....3g
- ・玉ねぎ.....6g
- ・ハム.....6g
- ・ケチャップ.....5g
- ・しょうゆ.....0.5g
- ・油.....1g



- ☆固形コンソメ...1/8個
- ☆水.....50cc
- ☆みりん.....2g
- ☆砂糖.....0.5g

＜作り方＞

- ①切干大根は水で洗って、水に10分ほど浸す。その後水気を切って食べやすい大きさに切る。
- ②ピーマンは種を取って千切り、にんじんは千切り、玉ねぎは薄切り、ハムは幅1cmくらいに切る。
- ③釜に油を敷き、野菜とハムを全て炒める。
- ④野菜が少し炒まったら、切干大根も加え混ぜ合わせる。
- ⑤☆を加えて中火で煮る。
- ⑥ケチャップ、しょうゆを混ぜ合わせ、弱火で煮汁が少なくなるまで煮込む。



## 平成24年度「学校給食料理教室」終了

今年度の「学校給食料理教室」が2月末で無事終了しました。1年間講師を務めてくださいました3名の先生方には、懇切・丁寧なご指導を頂き、参加者からも「家庭でも挑戦できる内容でレシピの幅が広がった」「わかりやすく、貴重なお話が聞いて良かった」等大変好評な感想が寄せられました。

講師の先生はじめ、ご協力頂きました関係者の皆様にご心よりお礼申し上げます。

～24年度参加校～

- 第1回 大分県立新生支援学校
- 第2回 佐伯市立佐伯東小学校
- 第3回 中津市立下郷小学校
- 第4回 大分市立松岡小学校
- 第5回 大分市立豊府小学校
- 第6回 大分県立大分支援学校
- 第7回 大分県立由布支援学校

～講師～

- 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  
主任学校栄養職員 上田 美穂 先生



姫野 良子 先生



上田 美穂 先生



湊 範子 先生



## 平成25年度給食会普及充実事業 予定一覧表

月	行事名	対象
6月～2月	学校給食料理教室	保護者、親子
8月	スチームコンベクションを活用した調理講習会	栄養教諭・学校給食職員
2学期中	第4回学校給食フェア	一般市民
12月	米飯調理講習会	栄養教諭・学校給食職員
3学期	おおいた伝承料理講習会	栄養教諭・学校給食職員

25年度の講習会は、本年度に引き続き「米飯調理講習会」「おおいた伝承料理講習会」、新規講習会として、各調理場で導入が増えつつあるスチームコンベクションをより活用していけるよう「スチームコンベクションを活用した調理講習会」の開催を予定しています。詳細な期日等が決まり次第随時お知らせしていきますので、25年度もたくさんのご参加をお待ちしております。また、保護者・親子対象の「学校給食料理教室」も引き続き開催します。こちらも詳細が決まり次第お知らせします。