



新学期が始まり、早いもので1ヵ月が過ぎ、新緑の季節がやってきました。新1年生も学校や給食など、新しい環境に慣れてきた頃ではないでしょうか？
給食会では、新体制のもと改めて気を引き締め、良質で安全・安心な物資の安定供給に努めて参ります。今後ともよろしく願います。

★平成25年度学校給食料理教室★ 開催のご案内

今年度も、大分県教育委員会・大分県学校栄養士研究会・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。只今、大分県学校栄養士研究会の講師と献立を検討中です！！進捗については給食会だよりで随時お知らせします。

☆給食料理教室おすすめポイント

- ①学校給食献立の工夫を知ることができます。
栄養や衛生面の工夫が盛りだくさん♪家庭でも実践できます。
- ②学校等へ出張でお伺いします。
学校の家庭科室等で行えます♪
- ③食材費は全て給食会で負担します。
材料の準備も給食会におまかせ！



☆平成25年度講師のご紹介

- ◇竹田市久住学校給食共同調理場
栄養教諭 瀧 範子 先生
- ◇日田市学校給食センター
栄養教諭 三宅 祐子 先生
- ◇大分市立明野西小学校
学校栄養職員 高橋 一美 先生



実施期間：平成25年6月から平成26年2月末まで
日程についてはご相談下さい♪
※参加の1ヵ月前までにお申込ください。

県産魚レシピ



さばの竜田揚げ～おろし大根ドレッシング～ (平成24年度学校給食料理教室献立より)

<1人分>

- ・県産さば切り身……1切
 - ・おろししょうが………3g
 - ・濃口醤油………3g
 - ・みりん風調味料………1g
 - ・片栗粉………5g
 - ・油………3g
- 【おろし大根ドレッシング】
- ・すりおろし大根………40g
 - ・砂糖………2g
 - ・酢………3g
 - ・食塩………0.1g

★材料は、全て給食会物資で揃います★



(つくりかた)

- 1.さばに生姜、みりん、醤油で下味をつける。
 - 2.片栗粉をつけて揚げる。
 - 3.大根は、すりおろしてザルにあげ、軽く水気を切る。
砂糖、酢、塩で調味する。
- ※大根おろしの汁はとっておいて、調味の際の調整に使います。
- 4.3を煮立たせて冷やし、さばの竜田揚げに添える。

5月・6月オススメ教材のご紹介

新1年生の食育指導にいかがですか。

○食育エプロン 「グリーンマントのピーマンマン」



ベストセラーの絵本「ピーマンマン」が食育エプロンになりました。
苦手な野菜も食べて、元気になろう!!がテーマです。



○紙芝居「きこえたね！いただきます」 ～「どうして食べる前には『いただきます』っていうんだろう？」～ かわいい絵柄、わかりやすい内容で好評の紙芝居です。



教材の在庫は、お電話にてお気軽にお尋ねください。
借用書は、ホームページ「各種様式はこちら」→「貸し出し教材借用書」からダウンロードできます。

公益財団法人大分県学校給食会
ホームページ
<http://www.oita-kenkyu.jp>



6月の歯の週間にどうぞ♪

○味覚を育てる食育エプロン (味覚/歯と口の衛生) 「口」に焦点を当てたエプロンシアターです。



○かみかみセンサー かみかみセンサーを耳とあごにセットして、 噛んだ回数をカウントします。



食品検査室情報



給食会取扱物資検査成績(1月～3月実施分)をお知らせします。

行事食………29件 ケーキ類
ヒスタミン検査………7件 赤身魚
カット生野菜検査………8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年度第3学期は168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。



7月（七夕）行事食



コード	物資名	規格	銘柄	価格	アレルギー
62133	NEW 星のメロンソーダ	40g	給材開発		—
10827	星形杏仁豆腐ミックス	1kg (固形量650g)			乳、卵、大豆、オレンジ
62134	NEW 星空ゼリー	40g	SN		—
29110	七夕用アップルゼリー	50g	カセイ		りんご
62153	七夕ゼリー（巨峰）	40g	ロイヤル		—
62430	七夕水まんじゅう ずんだ	25g	九州太平		大豆
62451	わらび餅（つつみわらび）	30g			小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン
45811	星型ポテト	1kg (約110個入)	SN		大豆
46125	星型コロケ	30g×30個			小麦、乳、卵、大豆、豚肉、
52222	国産刻みあなご	500g			小麦、大豆

行事食は

受注生産のため

ご注文締切日は

6月12日(水)まで

となっておりますので
よろしくお願いいたします。

月星ポテトが星型ポテトにリニューアル!!
全て星型で配膳しやすくなりました。



平成25年度新規取扱物資のお知らせ

コード	物資名	規格	銘柄	価格
21109	ミックスドビーンズドライパック(国産)	1kg	天狗缶詰	
23309	県産刻みくろめ(乾)	100g	山忠	
23311	ふえるコンブ	100g	大島食品	
29108	国産ぶどうゼリー	80g	愛知ヨーク	
31807	マンナマンナ(レギュラー)	500g	東亜	
31808	マンナマンナ(細切)	500g	東亜	
43122	冷凍県産バジルペースト	1kg	くみに農産	
43128	国産ソテー・ド・オニオン30 スライス	1kg	MCC食品	
43129	国産ソテー・ド・オニオン30 ダイス	1kg	MCC食品	
43143	するりん枝豆(枝豆ペースト)	1kg	アオキ	

大豆・大福豆・金時豆のミックスになっています。
乾燥豆を戻す手間が不要です。

大分県産果物ゼリーに 「杵築の美娘」が仲間入り♪



既存の3種類も
よろしくお願いします♪



コード	物資名	規格	銘柄	価格
29119	萩の桃太郎	50g	菊家	
29120	佐伯のマリンレモン	50g		
29121	由布庄内の赤梨	50g		
29122	杵築の美娘	50g		



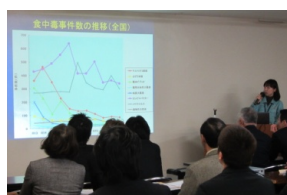
基本物資係からのお知らせ



4月3日に、平成25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」を開催し、県下25工場から45名が参加しました。



指定証書交付式



衛生管理講習会

なお、今回のパン品質批判会で、「優」評価の工場は下記の6工場です。

「優」の工場

- ・今村製パン工場
- ・(有)山之内食品
- ・原タイコパン本舗
- ・松山製パン工場
- ・(有)石川製パン工場
- ・(有)白龍屋



学校給食用パン品質批判会

今年度も、学校給食用パン加工・炊飯委託工場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・生徒の皆さまへ安全・安心なパン、米飯をお届けしていきますのでよろしくお願いいたします。