

14
3月号

給食会だより



公益財団法人大分県学校給食会 総務課企画普及係 TEL 097-543-5121 FAX 097-545-2264

平成25年度も残すところわずかとなりました。学校では、リクエスト給食やバイキング給食等で楽しい給食の思い出がまた増えたことでしょう。給食会では、皆様のご理解・ご協力のおかげで各種事業を無事に終えることができました。給食会だよりで皆様に給食会を身近に感じていただけるよう、情報提供に努めてまいりましたが、数々の温かいご意見・ご協力ありがとうございました。来年度もご高覧よろしく願いいたします。

平成25年度おいした伝承料理講習会を開催しました

期日：平成26年2月6日（木）

場所：公益財団法人大分県学校給食会

講師：日田市天瀬町連絡協議会 会長 渡辺 晃子 氏

内容：日田・玖珠地域の伝承料理の調理実習及び講義

調理実習では、さば寿司の巻き方を講師の先生が直接指導を行い、参加者も熱心に見て聞いて技術を学んでいました。参加者からは「海側とは異なる、内陸ならではの食文化や調理法を知ることができて勉強になりました。」や「次の世代に郷土料理をつなげていけるように頑張りたいと思った。」など、地域の食文化の理解や、先人から伝えられた料理の継承につながる声をいただくことができました。

担当者（豊國）より：講習会当日は県内各地で雪が降っており、午後の講義の時間を短縮して行いましたが、無事に終わることができてよかったです。講習会により多くの方に参加していただけるように企画して参りますのでよろしくお願いします。



水戻し前のたらおさ



たらおさの煮付け（筍と煮てあります。）



がめ煮



さば寿司

平成25年度第2回地場産物活用推進委員会が開催されました

期日：平成26年2月26日（水）

場所：公益財団法人大分県学校給食会

委員会では、12月に県内の栄養教諭・学校栄養職員を対象に実施した地場産物に関するアンケート結果に基づき、今後の活動について協議した結果、要望の多かった県産魚を活用した物資の開発、地産地消に係る食育指導教材の作成を行う方針が決定しました。

委員会の活動の様子は、随時お知らせいたします。



米粉レシピコンテスト&大試食会に参加しました

期日：平成26年2月5日（水） 場所：別府杉乃井ホテル hana館 琥珀の間

主催：NPO法人アシスト・パル・オオイタ

当日は300人を越える人で賑わっていました！

米粉レシピコンテストは今回で3回目になり、今年は一般・プロあわせて77点の出品がありました。出品された作品について大分県栄養士会会長からは、「米粉は使い方によって色々アレンジでき、米粉の利点としてアレルギー対応ができるという部分がある。今回もアレルギー対応のレシピがいくつかあったが、そのような利点を今後も生かしていただきたい。また、高校生からの出品が多くあったがアイデアが良い。このような機会に次世代が食に興味を持つのは大変喜ばしいことである。」といった講評がありました。

また、栗崎 悟氏（6次産業化プランナー）による講話「商品の開発と販売の留意点」が行われ、食品メーカーで商品開発をしていた際の経験も交えてのわかりやすいお話でした。何度も「基本の徹底」「分析することが大切」と話されており、給食会の各業務を行う上でも重要なことだと再認識しました。

また、例年通り米粉レシピ冊子を作成予定とのことです。届き次第、給食会から大分県学校栄養士研究会会員の皆様へ配布いたしますので、是非ご活用ください。



最優秀賞（一般の部）
かぼちゃを使ったロール
ケーキを考案した日田高
校家庭部の作品。



平成25年度第3回

学校給食用パン抜取調査を実施しました

学校給食用パンの品質の維持、向上を図るために学期に1回、実施しています。第3回目を2月21日(金)に当会で実施いたしました。調査内容については、パンの品質採点基準並びに評価基準(点数)に基づいて行われ、優(85～93点)良(77～84点)可(70～76点)で3つの分類判定が行われます。今回の抜取調査で『優』判定をいただいた工場は以下の3工場(対象20工場)です。

【『優』のパン工場】

- ・今村製パン工場(中津市)
 - ・(有)山之内食品(佐伯市)
 - ・原タイコパン本舗(別府市)
- 【※順不同】



☆貸出教材紹介☆

人気の高い「食べ物に対する感謝の気持ち」をテーマにした教材をご紹介します。

【DVD】いのちをいただく

最初に表示される画面で以下の①～④から選択します。

①ナレーション+音楽

再生を押すと通常のDVDのように音声付きで始まります。

②読み聞かせ

小冊子に書いてある台詞を読みながら、スライドショーのように読み手のタイミングで次の画面に進みます。

(※字幕、音声は入っていません。)

③読み聞かせ+日本語字幕

②同様に、読み手のタイミングで次の画面に進めていきます。字幕が出ますので、小冊子を見ずに画面を見ながら読むことも可能です。

④英語字幕

英語字幕、日本語音声が入っています。



全校集会では、台詞を子どもたちが読みながら②を上映するのがオススメです！

紙芝居も貸出教材として取り扱っています♪

調理場自慢献立紹介

～地場産物活用献立～

先月号に引き続き、学校給食の地場産物を活用した献立をご紹介します！ご協力ありがとうございました。

ゴーヤみそ

杵築市学校給食センター杵築調理場(食数:1800食)(献立作成:学校栄養職員 倉橋久留美先生)

(材料 1人分)

- ゴーヤ(村ネット).....12g
- 豚ミンチ.....15g
- おろしにんにく.....0.2g
- ごま.....1g
- 赤味噌.....7g
- 三温糖.....3g
- 酒.....2g
- みりん.....2g

材料は全て給食会取り扱い物資です

(つくりかた)

- ①ゴーヤは中綿をとり、薄くスライスした後、荒みじん切りに刻む。
- ②ゴーヤを軽く塩もみして、さっとゆでる。
- ③豚ミンチは油を引かずに炒め、にんにくを加える。
- ④赤味噌は酒とみりんでのばしておく。
- ⑤三温糖と、溶いた④の味噌を入れて調味し、味をととのえる。
(好みで醤油・砂糖を加えてもよい(分量外))
- ⑥ゴーヤを加えて、味噌を少し練り上げたら、ごまをふって仕上げる。



熱いときはゆるくても、冷えると少し固くなります。ゴーヤの苦みが②の下処理や調味料で食べやすくなります♪

給食会でつくりました♪

米粉麺でナポリタン

材料は全て給食会取り扱い物資です

(材料 1人分)

- 県産米粉麺(1kg入り).....30g
- ウィンナー.....30g
- 玉ねぎ.....30g
- ピーマン(村ネット).....20g
- マッシュルーム.....15g
- サラダ油.....3g
- 《調味料A》
- チキンブイヨン(粉末).....0.5g
- トマトケチャップ.....15g
- とんかつソース.....1g

塩.....適宜
胡椒.....適宜

(つくりかた)

- ①米粉麺は表示時間より短めの2分半程度茹で、サラダ油をふっておく。
玉ねぎは少し厚めにスライス、ピーマンは縦半分に切り、1cm程度に切り、ウィンナーは食べやすい大きさに切る。
- ②《調味料A》を混ぜておく。
- ③鍋に油を引き、玉ねぎ、ウィンナー、マッシュルーム、ピーマンの順に炒める。
- ④全体に火が通ったら、②を全体にからめて炒め、麺を加える。塩、胡椒で味を調え器に盛り付ける。

(参考:管理栄養士 長谷川美穂先生考案レシピ)

献立に併せた給食会の取り扱い物資を紹介します！
今回は県産米粉麺です♪



乾燥麺で、麺のゆであがりは約2.5倍になります。

