

15 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

大分県学校給食衛生管理講習会を開催しました。

2月6日(金)、大分市コンパルホール「文化ホール」において、大分県教育委員会と共催で『大分県学校給食衛生管理講習会』を開催しました。当日は、衛生管理講習会としては、過去最高の297名の学校給食関係者の参加を得て、成功裏に終了することができました。

受講者は、大分県教育委員会からの『異物混入事案での情報提供マニュアル』の説明に熱心に耳を傾け、特別講演(東京医科大学兼任教授:中村明子氏)では、学校給食に係わる課題の核心的・先進的取組の内容に聞き入るとともに、給食現場の状況と照らし合わせながら、講師に対して積極的に質問する姿が見られ、大きな学びの成果を感じました。今後も、学校給食の円滑な運営に資するため、各関係機関・団体との連携を更に深めながら、様々な取組を行って参ります。



第20回学校給食料理教室を開催しました。

平成27年2月10日(火)大分県立大分支援学校の保護者を対象として料理教室を開催しました。当日の様子はご覧のとおりです。詳細は給食会のホームページに掲載していますのでご覧ください。



今年度の料理教室は、おかげさまで20回(昨年度は14回)実施することができ、450人以上の方に参加していただきました。ありがとうございました。来年度もお申込みをお待ちしております。

中国・九州地区共同購入会議が開催されました。

2月19・20日に公益財団法人福岡県学校給食会にて、中国・九州地区及び九州地区共同購入会議が開催されました。この会議は、中国・九州地区(12県)の学校給食会が冷凍素材品・缶詰類・乾物等を一括大量購入することによる、スケールメリットを活かし、学校給食における安定供給・安定価格を可能にする取組として年4回開催されています。

今回の会議では、平成27年度に向けての物資の買付けとともに、世界的な原料事情・価格動向について各メーカーから説明がありました。ここ数年、食材の値上がり傾向は依然として続く見通しですが、共同購入のメリットを活かし、円滑な学校給食の実施に役立てるよう今後も取り組んでまいります。なお、今後の価格動向につきましては、各種会議等において皆様に随時説明していきたいと考えていますのでよろしくお願いいたします。

おおいた米粉フェスタ&大試食会に参加しました。

2月5日(木)、別府杉乃井ホテル 琥珀の間において、大分県とNP O法人アシスト・パル・オオイトが主催する、「おおいた米粉フェスタ&大試食会」に参加しました。19の協働参加団体による試食及び販売が行われ、米粉を使用した食品が多数展示されており、300名以上の方が来場していました。

また、株式会社リトル・ソルト代表の猿渡史子氏からは、『今日から出来る 米粉のチョイ使い・活用法』をテーマに、米粉と小麦粉を比較し、米粉のメリットやデメリットを踏まえて、家庭において生活必需品となれるような活用方法について講演が行われました。給食会でも今後、より一層米粉をお使いいただけるようにレシピ等を充実させて、ご紹介しますのでよろしくお願いいたします。



平成26年度第3回抜取調査を実施しました。

2月20日(金)に平成26年度第3回パン抜取調査を実施いたしました。専門家である熊本製粉株式会社、製パン技師の井出直氏を講師にお迎えし、審査を行いました。審査は各パン加工委託工場のパンを外観(焼色、形の均整、皮質、体積)と内相(すだち、色相、触感、香り、味)の項目ごとに審査しました。講師の井出氏からは、第1回、2回に比べて全体的に良くなっているとの評価をいただきました。審査の結果「優」の評価となった工場は下記の5工場です。

★(有)石川製パン工場、松山製パン工場、今村製パン工場
(有)白瀧屋、仲井松栄堂★

これからもおいしいパンが提供できるように抜取調査を一層充実していきたいと考えています。



平成26年度第3回理事会を開催しました。

開催日時 平成27年2月25日(水)午前10時00分～

開催場所 公益財団法人大分県学校給食会2階会議室

出席者 公益財団法人大分県学校給食会 理事5名及び監事1名

報告事項 平成26年度の事業進捗状況について

議 事 第1号議案 平成27年度事業計画書(案)について
第2号議案 平成27年度収支予算書(案)について
第3号議案 臨時評議員会の開催日程・場所及び議案等(案)について

各議案について、慎重に審議が行われ、全て承認・可決されました。



オススメレシピ 6～9月が収穫時期のインゲンを使ったレシピを紹介します。

☆豚肉とインゲンのオイスターソース炒め☆

【材料】1人分(赤字は給食会取扱商品) 【下処理】

- ・豚肉細切……………25g
- ・インゲン……………40g
- ・オイスターソース…5g
- ・マヨネーズ……………3g

- ①インゲンをさっと塩茹でしざるにあげておく。
- 【作り方】
- ①釜にマヨネーズを入れ、豚肉、インゲンを炒めオイスターソースで味付けをする。
- ※インゲンをそのまま入れてもよいが、中心温度が上がるまでに時間がかかり色が悪くなる。
- ※手間のかからない副菜がほしい時の一品におすすめです。
- ※人参の細切等を加えると色栄えがする。



エネルギー 96.5kcal
たんぱく 19.7g
脂肪 6.7g