

15 5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27年度委託工場指定証交付式等を開催しました！

平成27年4月3日に県下23工場から38名が参加のもと、平成27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」を行いました。各工場とも平成27年度パン加工・炊飯委託工場として指定され、衛生管理講習会を受講したことで、新年度に向けての気持ちが新たになったことと思います。今年度も安全・安心なパン・米飯が届けられるよう努めてまいりますので、よろしくお願いいたします。

—指定証交付式—

平成27年3月に開催された「学校給食用パン加工及び炊飯委託工場選定委員会」において選定委員により審議された23工場（パン加工18工場、米飯14工場）が平成27年度パン加工・炊飯委託工場として指定されました。



—衛生管理講習会—

衛生管理に対する意識向上を図るため実施しています。

- (1)「県内の異物混入事案について」
講師：大分県教育庁 体育保健課 学校保健・食育班 課長補佐 飛弾 芳一
- (2)「衛生管理について」
講師：大分県生活環境部 食品安全・衛生課 食の安全・安心推進班 参事 末永 宏



—パン品質批判会—

「全体的にパンの品質は良い」という講評内容でした。今後も引き続き、抜取調査等による品質検査を実施していきます。なお、今回「優」の評価となった工場は下記の7工場です。



講師：熊本製粉株式会社 研究開発課 主査 井手 直

「優」評価の工場（7工場）

- ★原タイコパン本舗
- ★今村製パン工場
- ★山本製パン工場
- ★近藤製パン工場
- ★有石川製パン工場
- ★仲井松栄堂
- ★松山製パン工場

～はもつみれ団子のご紹介～

平成26年度地場産物活用推進委員会内で開発された「県産はもつみれ団子」を4月10日、11日に大分市学校給食西部共同調理場からご注文いただきました。

また、平成27年4月10日（金）には、「はもつみれ汁」が提供されると伺い、大分市立植田南中学校2年生の教室へ取材に行ってきました。大分市学校給食西部共同調理場の藤澤 美津江先生が生徒へ献立の紹介と「はも」の良さの説明をしてくれました。みなさんおいしそうに食べている姿が印象的でした。おかわりをする生徒さんもいて好評でした。

取材の様子については、平成26年度地場産物活用推進委員会の報告として、給食ふあいと18号（平成27年6月発行予定）に掲載いたしますので、ご覧ください。

「県産はも」を使用したつみれ団子をぜひご使用ください。ご注文お待ちしております！



県産はもつみれ団子
（約6～8g）1kg入り

当会の価格表119ページに記載
しております！

干潟ベーカリーさん、 ありがとうございました！

平成26年度末をもって竹田市の(有)干潟ベーカリーが惜しまれつつ廃業いたしました。

41年間、学校給食用パン加工委託工場として、竹田市や豊後大野市（一部地域）の給食用パンの安定供給にご尽力いただき感謝申し上げます。

4月3日、指定証交付式開催前に関係者が見守る中、長年の功績をたたえ感謝状が贈呈されました。



干潟ベーカリー 代表 干潟スミ子 様

平成27年度学校給食料理教室について

今年度も大分県教育委員会、大分県学校栄養士研究会、PTA連合会の後援をいただき、「学校給食料理教室」を実施いたします。保護者並びに児童・生徒を対象としており、出張料理教室も可能です。現在、献立や冊子等の作成をしている最中です。献立等が決定次第、ご案内いたします。



開催希望日の一ヶ月前までにお申込みください。
実施期間：平成27年6月1日～平成28年2月26日まで
（原則として日曜・祝日及びその翌日は実施できません）



★献立のテーマ★

- ①学校給食の人気メニューを食べてみよう
- ②地産地消、大分の味を楽しもう
- ③かみかみメニューで集中力アップ



今年度の講師の皆様です!!

- ①臼杵市臼杵学校給食センター
主任学校栄養職員 下田 めぐみ
- ②日田市前津江学校給食共同調理場
主任学校栄養職員 伊東 美樹
- ③別府市学校給食共同調理場
主任学校栄養職員 倉橋 久留美
- ④国東市国東学校給食センター
学校栄養職員 渡辺 智子
- ⑤公益財団法人大分県学校給食会
食育アドバイザー 渡邊 ハルミ

新しい貸出教材が増えました！



以下のものを新規貸出教材として準備いたしました。ぜひご使用ください！

	コード	教材名
書籍	2059	学校給食と食物アレルギー
	2057	ノロウイルス食中毒・感染症からまもる！！
	2058	食中毒・感染症を防ぐ！！衛生的な手洗い
その他	9016	大分県地産地消食育マップ
	9009-③	ポケット糖度計（Pen）



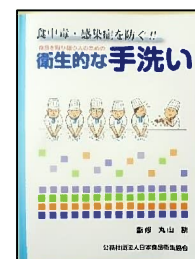
学校給食と食物アレルギー

食物アレルギーの基本、学校の対応、給食の対応方法、緊急時の対応等の分析・研究をまとめた報告書です。（公財）福島県学校給食会が作成・発行しています。



ノロウイルス食中毒・感染症からまもる！

左ページに図表やイラストをまとめ、右ページでわかりやすく解説しています。本文中の重要な用語等については、「ミニ知識」として解説。また、巻末に過去に発生した事件について、発生の経緯、問題点、対応策等を紹介。ノロウイルス対策の決定版です。



食中毒・感染症を防ぐ!!
衛生的な手洗い

日食協が推奨する「衛生的な手洗い」方法の調査検討内容を、イラストや写真を中心に解説。手洗いの目的である「手に一時的に付着した病原微生物を洗い落とす」にはどのように手を洗ったらよいかをわかりやすくまとめ、巻末には手洗いQ&Aを収載しています



大分県地産地消食育マップ

平成26年度地場産物活用推進委員会にて作成いたしました。布製の県白地図と郷土料理・食材サンプルのマグネットがセットになっています。黒板に貼り付けて使用することができ、持ち運びも簡単です。



ポケット糖度計（PEN）

従来のものより便利で使いやすくなりました。PENタイプは「挿す」「浸す」「当てる」の3つの測定が可能です。

調理従事者講習会のお知らせ

実施日：平成27年7月22日（水）
場所：（公財）大分県学校給食会
対象：学校給食調理従事者
内容：食物アレルギーに関する講習会

定員は40名で、応募者多数の場合は、先着順となります。なお、原則として各学校・調理場からの申込みは2名までとしていますので、ご了承ください。詳細につきましては、開催要項（別途送付）をご覧ください。たくさんのご応募をお待ちしています。