

「平成27年度第3回学校給食用パン抜取調査」を実施しました

平成28年2月18日(木)、当会において「平成27年度第3回学校給食用パン抜取調査」を実施しました。この調査は大分県教育委員会と学校給食会が主体となり、県下の学校給食用パン品質向上のために年3回実施しています。

審査にあたり、熊本製粉株式会社から製パンの専門家である井手 直 先生、道脇 隼一 先生をお迎えしました。その他、栄養教諭・学校栄養職員やPTA代表者等9名が審査員としてパンの食味・評価などを行いました。その結果、今回「優」の評価となった工場は下記2工場です。

★評価手順について★

※審査の際は、委託工場の名前を伏せて実施しています。



【 外観 】

各工場1本ずつ並べて比較していきます。「焼色」「形の均整」「皮質」「体積」を評価します。体積は専用の体積計で計測します。



【 内相 】

パンを半分にカットし「すだち」「色相」「触感」「香り」を評価します。触ったり、ニオイを嗅いだりしながら評価します。



【 食味 】

審査員それぞれが全てのパンを食味し、評価します。全員の評価を点数化したものが「味」の評価になります。

「優」評価の工場

- ＊ 松山製パン工場
- ＊ 山本製パン工場

全体的な評価

今回の平均点は82点で、前回(平成27年度第2回)より0.4点下がっている。寒さの影響で膨らんでいないものがあり、皮質が良くない感じがしたが、全体的には味のいいパンが来ている。【熊本製粉㈱井手先生より】

第5回地場産物活用推進委員会を開催しました

平成28年2月5日(金)、当会において「第5回地場産物活用推進委員会」を開催しました。

これまで、県内の豊富な食材を活かした物資の開発について協議を進めてきました。本年度の最後となった委員会では開発品の名称等が決定しました。

★開発品一覧★

商品名	規格	供給開始時期
豊のめぐみカツ	50g	平成28年9月以降
めじろんぽん酢	3ml	平成28年5月以降



豊のめぐみカツ



めじろんぽん酢

エソのすり身やひじきなど大分県で取れる食材を50%以上使用したすり身のカツです。品名は皆さまに長い間親しんでいただきたいという想いを込めて「**豊のめぐみカツ**」と名付けました。

詳細は、取扱時期等が決まり次第、ご案内いたします。

学校給食料理教室の報告

2月中は2回の学校給食料理教室を実施しました。平成27年度の学校給食料理教室はこれもちまして終了しました。

今年度は全16回の実施となり、約330名の方にご参加いただきました。ありがとうございました。

①大分市立日岡小学校(H28.2.16)



大変寒く、班の人数が少ない中、協力して作ることができました！揚げパンや豚肉のソースが大好評でした♪



②大分県立別府支援学校(H28.2.19)



とても手際よく、楽しんで調理できました☆校長先生も参加され、みんなで作ってみんなで食べた料理の味は格別でした♪



給食会取扱物資を使用したレシピ



給食会取扱物資の「野菜ミックスボール」、「荒挽きミニカクテルウインナー」等を使用したレシピです。是非ご活用下さい。

ミックスボールとウインナーの串刺し



※1人分のレシピです。

材 料	数 量	作 り 方
野菜ミックスボール	3 個	【 ソース 】 ①玉ねぎ、えのきはみじん切りにして、油でよく炒める。 ②☆の材料を加え、味を調える。全体が馴染んだら完成。ソースが硬くなったときは、ワインや日本酒で調節するとよい。
荒挽きミニカクテルウインナー	2 個	
竹串	1 本	
【ソース】1カップ弱の量		
玉ねぎ	90 g	①ミートボール、ミックスボール、カクテルウインナーをボイルし、適量を串に刺す。 ②ソースをかけたら完成。
えのき	50 g	
炒め油	5 g	
☆ ケチャップ	30 g	
☆ 赤ワイン又は酒	30 g	※串に刺さず、ソースと和えるだけでも良いです。 ※串に刺したものはバイキング給食としてもおすすめです。
☆ ウスター	30 g	
☆ 固形ブイヨン	0.3 g	
☆ 水	50 g	

※給食会で取扱いのある物資は赤字で表記しています。



1 個約6.5 g

野菜ミックスボール1kg【全学栄】

赤(にんじん)、黄(とうもろこし)、緑(ほうれん草)の3種類でカラフルなフィッシュボールです。
※アレルギーフリー



1 個約6 g

荒挽ミニカクテルウインナー1kg【インナミ】

国産の鶏肉を使用し、荒挽きタイプの使い易い小ぶりのサイズに仕上げました。ケーシングを天然腸にすることによって得られる歯ごたえが楽しめます。

新規貸出教材のご紹介

コード	教 材 名
2064	【書籍】テーブルマナーの絵本
4044	【DVD】学校給食充実のために冷凍食品ができること

【DVD:学校給食充実のために冷凍食品ができること】



冷凍食品の特性や役割を理解するための基礎的内容をわかりやすく解説しながら、学校給食をさらに豊かなものにしていくために、冷凍食品が貢献できることを紹介しています。約17分の内容です。

＜一般社団法人日本冷凍食品協会から提供＞

● 内容 ●

- 1、オープニング
- 2、冷凍食品のできるまで
- 3、冷凍食品の品質管理
- 4、学校給食での活用事例
- 5、冷凍食品のメリット
- 6、エンディング

【書籍:テーブルマナーの絵本】



知っておきたい和・洋・中のテーブル作法をイラストをふんだんに盛り込んで分かりやすく紹介する、小学生のためのテーブルマナー本です。

＜あすなろ書房 発行＞

4月行事食の締切について

4月行事食の注文締切は**平成28年3月9日(水)**です。

たくさんのご注文お待ちしております。