

18 9月号 給食会だよい

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



学校給食に関する夏期講習会、物資展示会

平成30年8月10日(金)、労働福祉社会館ソレイユで「平成30年度学校給食に関する夏期講習会、大分県学校給食会物資展示会」を開催しました。県内から90名の方にご参加いただきました。

午前中は、女子栄養大学 栄養生理学研究室 教授 上西 一弘 先生を講師にお迎えし、「成長期の児童・生徒に必要な栄養素“カルシウム”的役割について」と題し、ご講演いただきました。カルシウムの重要性や今回改正された「学校給食摂取基準」に関する情報などを丁寧に教えていただき、大変好評でした。

午後からの講演は「カレーの底力」と題し、ハウス食品株式会社から小丸様、秋山様の2名を講師に迎えました。主にカレーに使用されるスパイスを中心にその効果や、スパイスを使用したメニュー提案などがあり、普段聞く機会の少ないとても専門的な内容となりました。またスパイスクイズもあり、香りと見た目からスパイスを当てるのがとても難しそうでした。

参加者から「1日盛り沢山の内容で勉強になった。特に成長期の栄養についてはとても大事な部分なので、聞いてよかったです。」などの感想がありました。

また、講演の間には「大分県学校給食会物資展示会」を行い、計26社の学校給食用物資取扱業者がブースを出展しました。取扱いメーカーから話を聞きながら、商品を手にとって見ていただける良い機会となりました。新しい商品の紹介もさせていただきましたので、気になる物資やお問い合わせは涉外課までご連絡下さい。



夏期衛生管理講習会

平成30年8月22日(水)、当会で「平成30年度夏期衛生管理講習会」を開催しました。

例年8月に学校給食用パン加工・炊飯委託工場を対象に実施しており、今回は30名の参加がありました。

大分県生活環境部 食品・生活衛生課 食品衛生班 主査 林 由美 氏を講師にお迎えして、HACCP手法の具体的な取組方法について、危害要因分析を参加者と一緒に考え、チェックリストを作成しました。

参加者からは「資料を熟読して自社のHACCP計画を構築していくこうと思った。」や「HACCP手法の具体的な取り組み方の説明はすごくわかりやすかった。」などの感想があり、2学期の給食開始に向けて身も心も引き締まりました。



平成30年度第3学期分学校給食用冷凍食品選定会予備審査会

平成30年8月23日(木)、佐賀県学校給食会において「予備審査会」が開催されました。

九州各県学校給食会担当者が集まり、事務局による書類審査を通過した物資の味・原料配合(アレルギー物質、原料産地)・外観・普及性(価格の妥当性)を審査しました。

予備審査会を通過した物資については、9月20日(木)に福岡県学校給食会で開催される「合同選定会」で再度審査し、「九州地区共通選定品」が決定します。

【参加者】涉外課 三浦、竹田



学校給食料理教室(7、8月実施分)

★7、8月実施一覧★

日付	申込者	献立
7月24日(火)	大分市立松岡小学校	1
7月26日(木)	大分市立明野西小学校	1
8月7日(火)	臼杵市立上北小学校	3
8月25日(土)	別府市上田の湯町子ども会	1

7月から今年度の学校給食料理教室が始まり、7・8月は右表4件の学校及び団体で実施しました。

夏季休業中ということもあり、4件全て親子料理教室でした。親子や班で協力しながら楽しく調理ができ、夏休みの良い思い出になったのではないかと思います。今回は児童のみなさんの感想をいくつかご紹介いたします。

今日、じっさいに給食を作ってみて、調理員さんは1000人分の給食を毎日作っていて、とても大変なのが分かったので、これからは1つ1つの給食に感謝をして、のこさず食べたいと思いました。(小6)

自分の切ったにんじんといんげんが入ったひじきは、おいしかったです。あといちばんおいしかったのが、しるです。(小2)



うさ学校給食フェスタ2018

平成30年7月29日(土)、宇佐文化会館で開催された「うさ学校給食フェスタ2018」に参加しました。

当会職員も、「魚釣りゲーム」「豆つまみゲーム」「野菜バイキングゲーム」のお手伝いをしました。様々なゲームや給食試食会もあり、多くの来場者で賑わっていました。



地域で実施する食育イベントへのご協力も出来ますので、詳細は企画普及係までお問い合わせ下さい!!

九州地区学校給食会職員研修会

平成30年8月8、9日、当会で「九州地区学校給食会職員研修会」を開催しました。

毎年、各県の持ち回りで開催しており、今年度は大分県が担当し、研修テーマを「衛生管理」と「コミュニケーション能力」の2つに設定しました。

1日目は「HACCPに沿った衛生管理の制度化等について」と題し、一般社団法人日本品質保証機構の長尾様、仲矢様に講演をいただき、HACCPの制度化やそのポイントなどについてわかりやすく教えていただきました。

2日目は、別府大学文学部 教授 佐藤 敬子 先生を講師に迎え、コミュニケーション能力の向上について、ボールなどを使用したワークショップを多数おこない、職務や実生活においてすぐに役立てられる研修となりました。



第9回学校給食フェア第1回運営委員会

平成30年7月5日(木)、「第9回学校給食フェア第1回運営委員会」を開催し、今年度の学校給食フェアの実施内容などについて協議、検討しました。

平成22年度から大分県学校栄養士研究会と学校給食会の共催で実施しており、今年度も来場者が「楽しく、おいしく」給食や食について学べるように企画していきたいと思いますので、ご協力よろしくお願いします。



県産魚調理講習会のご案内

下記のとおり、県産魚調理講習会を開催いたします。申込方法等は、開催要項等をご覧下さい。

- 【日時】 平成30年10月3日(水)13時～16時30分
- 【場所】 公益財団法人大分県学校給食会
- 【対象】 栄養教諭・学校栄養職員等
- 【講師】 株式会社フタミ マネージャー 平田 修治 氏
- 【内容】 県産魚及び県産魚加工品を使用した調理実習

多くのご参加お待ちしております!



お知らせ

「学校給食に関する夏期講習会」の上西先生の講義内で「カルシウムチェック表」のお話がありました。冊子内に様式がありますが、データ送付希望の声をいただいている。

上西先生から配布データをいただきましたので、授業等でご使用される方やPDFデータが必要な方は堀切(horikiri@oita-kenkyu.jp)宛にメールをいただければ、送付いたします。

【参加】: 佐藤啓子