

貸出教材年間TOP3

今年度、貸出回数が多かった物を紹介します。たくさんのご利用ありがとうございました。教材に関するお問い合わせは企画普及係までお願いします！

No.1

「病変血管サンプル」



【利用者の声】

「魚の栄養を教える時、DHAとEPAの血液サラサラ効果の説明で使用しました」「保健体育の生活習慣病の指導で使用しました」

No.2

「手洗いチェッカー」

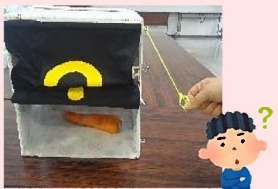


【利用者の声】

「目で見てわかりやすく、手の洗い方を理解してもらえました」

No.3

「はてなボックス」



「イベントのゲームなどで、大好評でした」

企画普及係イチ押し教材

「かつお解体君」



【利用者の声】

中学1年家庭科「魚の特徴を知ろう」

「血合いや中落ちなどの魚の部位や3枚おろし、5枚おろしも理解しやすく役に立つ教材でした」

おすすめ紙芝居（春に向けて）

「そらまめおいしい」「ほねほね・・・ほ！」



中国・九州地区物資共同購入会議

（公財）福岡県学校給食会において、平成31年2月20日（水）に、中国・九州地区物資共同購入会議が、また翌21日（木）に九州地区物資共同購入会議が開催されました。

この会議は、学校給食で多く使用される食材（冷凍野菜・パスタ類・缶詰類など）を九州8県及び中国地区4県で共同購入する事により、適正価格の維持や、安定供給の確保等を目的としております。また、その品質についても厳しい基準に基づく検査を実施する事で、安全性の担保に繋がっています。

物資に関するQ&A

Q：新商品のうらごしかぼちゃが、前の物と比べてキメが荒い気がするのですが、使っても大丈夫ですか？

A：「スノーマンうらごしかぼちゃ」の終売にともなう代替物資「ホクレンかぼちゃペースト」ですが、メーカー変更（原料品種や製造工程）により、加熱調理前の触感や、見た目の色、風味が違います。もちろん不良品等ではありませんので、安心してお使いください。

写真左：「ホクレンかぼちゃペースト」

写真右：「スノーマンうらごしかぼちゃ」



会議風景



対象物資



食味

学校給食会物資ランキング Part4



大分っ子ヨーグルト80g

【コード】:29307 【銘柄】:古山乳業

【デザート部門】

県産の生乳をふんだんに使用。カップにかわいいめじろんの絵をあしらったほんのり甘いヨーグルトは、季節を問わず人気です。



順位	コード	物？ 資？ 名	銘？ 柄
2	62501	冷凍みかんS	S N食品
3	62121	瀬戸内レモンゼリー（はちみつ風味）40g	マルハニチロ
4	62105	アセロラゼリー-60g	ニチレイ
5	62231	ムース50g	セリアロイル
6	62141	ブルーベリーゼリー（果肉入り）40g	大栄食品
7	62528	フレッシュパイン40g	SNF
8	62234	フルーツムース50g	セリアロイル
9	62363	さつまポテト35g	マルイ
10	62250	プリン（乳・卵不使用）40 g	トーニチ

平成30年度第3回学校給食用パンの抜取調査

平成31年2月28日（木）、当会で「平成30年度第3回学校給食用パンの抜取調査」を実施しました。学校給食用パンの品質向上を目的とし、年3回実施しています。

調査員は、パンに関する有識者、教育委員会職員、学校栄養職員、保護者、学校給食会担当職員など幅広く、それぞれの立場から調査に臨みました。

調査内容は、外観4項目（焼色、形の均整、皮質、体積）と、内相5項目（すだち、色相、触感、香り、味）を点数化しています。今回の調査における「有識者総評」及び「優」評価の工場を紹介いたします。

総 評（熊本製粉株式会社 道脇 隼一 先生）

「これまで寒い時期の抜取調査では、外気温が低いためパン生地を温度を一定に保つことが難しく、発酵不足で膨らみの足りないパンが散見されたが、今回はいずれのパンもボリュームがあり、質の高いものばかりだった。」



内相調査



食味調査

「優」評価の工場

(有)原タイコパン本舗

(有)石川製パン工場

木村製パン工場

(有)安部製菓

九州各県学校給食会ブロック会議

平成31年2月13日（水）、大分センチュリーホテルにおいて、「平成30年度九州各県学校給食会ブロック会議」を開催しました。

この会議は、九州8県の学校給食会理事長及び物資担当者が一堂に会し、主に基本物資の価格動向や委託工場の近況などについて協議・情報共有などを行うもので、九州各県による持ち回り開催となっています。本年も、全国学校給食会連合会の各委員会報告をはじめ、パン加工・炊飯委託に係る加工賃や、委託工場の選定に関して熱心な協議が行われました。



第4回地場産物活用推進委員会

平成31年2月8日（金）、当会で「第4回地場産物活用推進委員会」を開催しました。

今年度の開発品「**おおいたの恵みボール**」について、当会が提案する学校給食用の活用献立を試食していただき、その内容やご案内方法のアドバイスをいただきました。詳しくは別途ご案内「**かぼにゃん通信**」をご覧ください。また、委員の皆さま方におかれましては、1年間様々なアイデアや適切なお助言をいただき、誠にありがとうございました。



かぼにゃん通信



ラグビー給食レシピの紹介

ウェールズシチュー

☆「ラグビー給食レシピ集」P18に掲載！
☆中津南高校耶馬溪校の生徒が考案しています！
☆赤字で記載した食材は給食会で取扱っています！



ウェールズの料理です！

材 料	分量(1人分)
豚角切り	30 g
塩	0.05 g
長ねぎ	15 g
玉ねぎ	20 g
人参	10 g
じゃがいも	40 g
パセリ	0.5 g
サラダ油	1 g
塩	0.03 g
こしょう	0.02 g
冷凍チキンブイヨン	15 g
水	85 g

①豚肉を角切りにし、塩をすりこみ、30分くらいおいておく。
長ねぎは1cm程度、人参、玉ねぎ、じゃがいもは角切りにしておく。

②鍋にサラダ油、肉を入れて炒める。ブイヨンと水を入れて強火にし、沸騰したら弱火にして煮込む。玉ねぎ、人参を入れて煮る。

One Rugby, One Oita