

大分県学校給食会物資選定委員会

お問い合わせは渉外係までお願いします!

令和元年6月20日(木)に「大分県学校給食会物資選定委員会」を開催しました。「令和元年度第2学期分学校給食用冷凍食品選定品」等の審議及び審査を行い、九州ブロック共通選定品7品、県内選定品2品、新規取扱物資2品を選定しました。物資の詳細は、別途配布資料「令和元年度第2学期分九州地区共通選定品及び県内選定品等のご案内」もしくは大分県学校給食会ホームページに掲載しますのでご確認ください。

九州ブロック共通選定品

| | | | | |
|--------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|-------------|-------|
| | | | | |
| さんまゆず味噌煮 (30g、40g、50g) | 国産ミートハンバーグCa&Fe (40g、60g、80g) | 彩り野菜とキャベツのミンチカツ (Fe・Ca) (40g、60g) | 冷凍アイスミルク | 冷凍ポテト |
| | | | | |
| 根菜入りつくねミニ(1kg) 根菜入りつくね(1kg) | ミニ絹厚揚げ(1kg) 絹厚揚げ(1kg) | 冷凍ムース(40g) | さつまポテト(35g) | |

県内選定品

| | |
|---------------------|---------------------------------|
| | |
| 白身魚とごぼうの団子 (1kg) | 沖縄県産シークワサーのジュレ (VC&Fe) (1kg) |

新規取扱物資

| | |
|----------|-----------------|
| | |
| 炒り卵(1kg) | ポロニアカツ(40g、50g) |

第1回学校給食用パンの 抜取調査

令和元年6月11日(火)、「令和元年度第1回学校給食用パンの抜取調査」を実施しました。大分県教育委員会と学校給食会が主体となり、県内の学校給食用パンの品質向上を目的として、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パンの専門家である 道脇 隼一先生をお招きしました。その他、大分県教育委員会、大分県学校栄養士研究会、大分県PTA連合会からご出席いただき、審査をおこないました。

審査内容は外観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、評価します。

全体的な評価

(熊本製粉株式会社 道脇 隼一先生)

◇平均点は82.43点であった。優評価の工場のパンは、ボリュームがあり、出来がよい。他の工場もこのようなパンができるよう努力していただきたい。

第1回 地場産物 活用推進委員会

令和元年6月26日(水)、「第1回地場産物活用推進委員会」を開催しました。

令和元年度の開発品について協議をし、県産しいたけを活用した加工品の開発を進めていくことに決定しました。

今後は試作品を製造し、開発品の詳細を協議する予定です。

「優」評価の工場

- (有)原タイコパン本舗
- (有)安部製菓
- (有)山之内食品

松山製パン工場

計4工場(順不同)

パンプキンスープ



| 材料 | 分量(1人分) |
|-----------|---------|
| かぼちゃ | 60 g |
| 玉ねぎ | 30 g |
| 冷凍チキンパイオン | 10 g |
| 水 | 70 g |
| 牛乳 | 30 g |
| 塩 | 0.6 g |
| こしょう | 0.02 g |
| バター | 1.5 g |
| 生クリーム | 3 g |

- ①かぼちゃは皮を半分くらいむき、幅1cm、長さ3~4cm位に切る。玉ねぎは半分切り、薄くスライスする。
- ②鍋にバター、玉ねぎを入れて色つかないようにしんなりするまで炒める。かぼちゃを入れ炒め、パイオンを入れてかぼちゃが柔らかくなるまで煮る。
- ③②をミキサーに入れてペースト状にし、鍋に戻し、中火にかける。煮立ったら牛乳を入れて塩、こしょうで味を整える。
※最後にみじん切りのパセリを入れても良い。
※香り付けにバターを入れました。
※かぼちゃは大量の場合、ペースト状のものを使うと良い。



☆「ラグビー給食レシピ集」P12に掲載!
☆鶴崎工業高校の生徒が考案しています!

第1回パン規格検討委員会

令和元年6月7日(金)、「第1回学校給食パン規格検討委員会」を実施しました。学校給食用パンの規格及び配合割合等に関する事について、選定委員7名にご出席いただき協議しました。

委員会では、事務局より他県における減塩パンに関する状況等の報告がありました。その後、基本パンと米粉パンについて、現行の塩分量のパンと段階的に塩分量を減らした2種類のパンを試食していただきました。

委員からは、「塩分を下げても、おいしいパンが作れることが分かった。」「全ての委託工場で、同様のパンが作れるか心配である。」などの意見がありました。

今後も新配合による学校給食用パンの供給に向けて、委員会にて協議を進める予定です。



お知らせ

下記のとおり、講習会を実施します。申込方法は開催要項もしくは大分県学校給食会ホームページをご覧ください。

令和元年度 学校給食に関する夏期講習会

【日時】令和元年7月25日(木)10時~16時
【場所】ソレイユ7階
【対象】学校給食関係者
【内容】講演「口腔機能と食の関わり(仮)」
九州歯科大学 歯学部 共通基盤教育部門 教授 吉野賢一氏

学校給食に関する夏期講習会は、「学校給食用物資の展示」等もおこないます。様々な物資を見ていただける機会ですので多くのみなさまのご参加、お待ちしております。

第17回九州地区健康教育研究大会

「第17回九州地区健康教育研究大会」が大分市で開催されます。九州各県学校給食会の物資展示もおこないます。ぜひご参加ください。

【日時】令和元年8月7日(水)8日(木)
【場所】いいちこ総合文化センターグランシアタ 他

給食会からのお願い

- ◆基本物資係から◆
8月および9月分のパン・米飯申請書は、**令和元年7月31日(水)**までに提出してください。
- ◆渉外係から◆
8月分注文書は、**令和元年7月31日(水)**まで、
9月分注文書は、**令和元年8月9日(金)**までに提出してください。

期日までの提出にご協力をお願いします。