



明けましておめでとうございます。
皆様方には、お健やかに新年を迎えられたこととお慶び申し上げます。大分県学校給食会では、新しい生活様式を念頭におきながら、今年も学校給食の充実に貢献できるよう積極的な取組を行ってまいります。
本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

理事長 木津 博文



令和2年度第1回地場産物活用推進委員会



12月3日(木)、「第1回地場産物活用推進委員会」を開催しました。
今年度の事業内容について協議を行い、「水産」にスポットをあてた教材の作成をする事になりました。
魚体レプリカ(実物大)や食育指導、給食だより等で使用できるような素材を集めたデータ集を作成予定です。完成後にご案内しますので、是非ご活用ください。

令和2年度第2回学校給食用パンの抜取調査



12月10日(木)、大分県教育委員会と合同で、学校給食用パンの抜取調査を実施しました。
今回も3密を避け、各机に飛沫防止の為のパーテーションを設置し、新型コロナウイルス感染拡大対策を取りながら、パンの専門家である 道脇 隼一 先生(熊本製粉株式会社)を中心に大分県教育委員会職員、県内の学校栄養職員等計9名が審査を行いました。
審査内容は以下の通りです。
・外観4項目(焼き色、形の均整、皮質、体積) ・内相5項目(すだち、色相、触感、香り、味)



外観の評価基準について説明をしています。



審査後は、点数順に並べ、道脇先生に総評をいただきます。

「優」評価の4工場

- 山本製パン工場
- (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)

全体的な評価

(熊本製粉株式会社 道脇 隼一先生)

今回審査したパンの平均点は82.2点でした。
寒い時期にも関わらず全体的に発酵状態の良いふっくらとしたパンが多く、各工場の技術レベルは格段に進歩していると感じました。
特に、「優」評価の4工場のパンは見た目・味ともに良く、均整の取れた美しい仕上がりでした。

大分県学校栄養士研究発表会

12月15日(火)、大分県庁本館2階正庁ホールにて「大分県学校栄養士研究発表会」が開催され、当会の貸出教材を展示しました。おさかな原寸大写真や食育パネルなど、出席者の方々に直接見ていただく機会になりました。今回展示したものの以外にも食育指導等にご活用いただける教材を多数取り揃えていますので、是非お役立てください。



貸し出し教材については、企画普及係までお気軽にお問い合わせください！



3学期のおすすめ物資

新衣がサクサクのコロッケ(牛肉) 70g



【コード】:46114
【銘柄】:ニチレイ
揚げたての衣がサクッとしているのが特徴です。
北海道産のじゃがいもを贅沢に使用しており、牛肉の旨味とホクホクした食感をご堪能いただけます。

新衣がサクサクのコロッケ(野菜) 60g



【コード】:46115
【銘柄】:ニチレイ
北海道産のじゃがいもと野菜をふんだんに使用したコロッケです。
具の中の野菜の彩りが鮮やかで食欲をそそります。是非ご賞味ください。

オリンピック・パラリンピック給食レシピの紹介

第5回夏季オリンピックはスウェーデンで開催されました。

ヤンソンさんの誘惑

◎ 材料	1人分
じゃがいも	65g
玉ねぎ	10g
バター	0.8g
牛乳	25g
アンチョビ(固形量)	3g
生クリーム	5g
塩	0.25g
こしょう	0.01g
パン粉	1.5~g
サラダ油	0.5g
カップ(ひまわり大)	1個



◎ 作り方

- ①じゃがいもは、3cm長さの拍子切り、玉ねぎは半分は切り、薄切りにしておく。
- ②サラダ油をフライパンにしき、玉ねぎを炒める。じゃがいもも入れ、火が通るくらいまで炒める。塩、こしょうをし、小さめに切ったアンチョビとバターを混ぜる。
- ③耐熱皿に②を入れ、牛乳と生クリームを温めたものを上にかけて、パン粉をふり、200℃のオーブンに入れ、30分程度焼く。(1人用のカップに入れて焼いてもよい)
※アンチョビが手に入らないときは、ベーコンを炒めたものを使ってもよい。

※この料理は、菜食主義のヤンソンさんがおいしそうに見えたと匂いの誘惑に負けて、つい口にしてしまったことに由来しています。

ロヒケイト

◎ 材料	1人分
サーモン角切り	20~30g
じゃがいも	40g
にんじん	20g
玉ねぎ	40g
水	100~130g
牛乳	40g
生クリーム	20g
バター	3g
オリーブ油	1g
カボス果汁	1g
チキンガラスープ	10g
ローリエ(粉末)	適宜
(コンソメ)	0.3g
塩	適宜
こしょう	適宜



◎ 作り方

- ①サーモンは2cmの角切り、じゃがいも、にんじん、玉ねぎは1cmの角切りにしておく。
- ②鍋にオリーブ油を入れ、玉ねぎ、にんじんを炒める。
- ③水とローリエを入れ煮る。
- ④チキンガラスープとじゃがいもを加え、煮えたら、サーモン、牛乳、生クリームを入れて煮て、最後にカボス果汁とバターを入れて、塩、こしょうで味を整える。

※北欧を代表する冬の定番料理です。豊富なバリエーションがあり、大きめに切られたサーモンは、牛乳と生クリーム、バターとの相性が抜群です。

日田ジビエ給食の紹介

12月18日(金)、日田市学校給食センターにて、当会職員が日田産の鹿肉を使用したジビエ給食をいただきました。



マーボー豆腐

豚と鹿のミンチ肉が約5:5の割合で入っており、鹿肉ならではの旨味が感じられ美味しかったです。



貸し出し教材(紙芝居)の紹介



コード	教材名
1058	ばいきん魔王のぼうけん

正しい手の洗い方や歯の磨き方をしていくうちに、大活躍していたばいきん魔王がやっつけられていくお話です。



コード	教材名
1061	まめ坊や大活躍

まめ坊やが醤油や納豆などに化身していくなかで、大豆の栄養や健康の大切さを楽しく学べます。