

21 12月号 給食会だより

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

令和3年度第2回学校給食用パンの抜取調査

11月30日(火)、大分県教育委員会と共催で、学校給食用パンの抜取調査を実施しました。

新型コロナウイルス感染拡大防止を考慮し、実施内容を一部簡略化して、パン製造専門家の 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、県内の栄養教諭・学校栄養職員、PTA関係者計8名が審査を行いました。審査内容は、**外観4項目(焼き色、形の均整、皮質、体積)**と**内相5項目(すだち、色相、触感、香り、味)**を点数化し採点しました。

全体的な評価(熊本製粉株式会社 道脇 隼一先生)

全体的に良いパンだった。数年前と比較すると格段にボリュームのあるパンができており、各工場の努力や工夫が伺えた。そのなかでも、今回松山製パン工場のパンはとてよくできていた。今後も給食会と協力して、さらなるパンの品質向上をめざしたい。



「優」評価の工場

松山製パン工場
(有)石川製パン工場
木村製パン工場

平均点84.4点
(前は82.8点)

第72回 全国学校給食研究協議大会北海道大会 (オンライン開催)

令和3年10月21・22日にオンライン参加させていただきました。

シンポジウムは「日常生活の食事」に生きる学校給食～教材となる「おいしい」給食の実践と発信～というテーマでした。子どもに伝えたいことを組み込んだ計画的な献立を立て、それをしっかり伝える事が大切で、献立は教材として、給食の時間に再確認するためのものであり、美味しくて魅力的な給食の提供をする事などが話されました。さらに日本の食事のモデルとなる学校給食の発信をインターネットやデジタルツールを使って広めることが大切などの話が出ました。

2日目の栄養管理の分科会では、食塩摂取量の適正化に関する取組発表で、茹で塩や和え物、汁物の塩分検討がなされ、食味を落とさない調理の工夫や献立の検討も考えていく等の発表がされました。指導助言の中村丁次先生より、1日5g以下の摂取量にするとより多くの病気が減る、子どもが気づかないまま5年間程度で減塩していく事や、減塩の技を使うことなどのアドバイスがありました。校長や担任の理解を得ることとコミュニケーションの大切さ等も話されました。

分科会と全体会も12月末まで録画配信がなされ、アレルギー専門医の今井孝成先生や、耳鼻科の教授の先生等による専門的な講義も聞くことが出来とても参考になります。

開会の前には北海道179の市町村の栄養士【栄養教諭477人】により作成された特産品や給食献立(ほっけ・さけ・ホタテ・利尻昆布・クジラ・えぞ鹿・アワビ等の食材を使った給食メニュー)の紹介ビデオもありました。中には、十勝の食糧自給率1220%という言葉もあり、北海道の生産規模の大きさ、種類の多さに圧倒されます。

今回現地で食することが出来なかったお弁当ですが、「どさんこ創造弁当」という名で、弁当開発のコンセプトの報告の中に、北海道の食糧自給率216%(カロリーベース)、SDGsの視点(土に返る材料で作られたスプーンの使用)やアイヌ料理を取り入れた献立を考えた等の報告がありました。丁寧に録画製作されていて見ごたえのあるものでした。

全国の皆さんの取組を勉強できる有意義な研修となりました。夏の栄養教諭の全国大会と並ぶ大会であり、今後もぜひ多くの皆様と共に参加していきたいと思ひます。

食育アドバイザー 佐藤啓子

水産物に関する講習会のご案内

下記の通り講習会を開催します。

【日時】令和3年12月21日(火)13:30~16:30

【場所】公益財団法人 大分県学校給食会

【開催方法】Web会議システム(ZOOM)によるオンライン開催

講演Ⅰ

①「ヒラメ養殖について」

下入津ヒラメ組合 広報部長

森岡 道彦 氏

②「ハモの底引き網漁業について」

大分県漁業協同組合 杵築支店 青年部長 富山 裕一郎 氏

講演Ⅱ

「子どもの健康と魚の栄養(仮)」

女子栄養大学 栄養学部教授

川端 輝江 氏

1月分

注文書提出期限について

提出期限: 令和3年12月14日(火)まで

※年末年始は物流が混雑しますので、期日までの提出にご協力ください。

おいせ

物資包材変更

【商品名】アーモンドロースト 【銘柄】ユニオン
(スライス、ダイス、パウダー、ホール、細切り)



現在は印刷包材ですが、無地包材に変更になります。切替時期は1月以降納品分～となりますが、在庫状況によって時期が前後する場合があります。今後ともご愛顧よろしくお願いいたします。

※原料配合割合や栄養成分に変更はありません。

NEWS

職員研修工場見学

11月17日(水)に全農パールライス株式会社西日本事業本部福岡工場と石橋工業株式会社(福岡県筑後市)の工場見学を行いました。

全農パールライス株式会社福岡工場は、全農グループの事業再編による大分市青崎の大分工場閉鎖に伴い、令和2年11月に竣工しました。給食会が取り扱う精米の約半分をとう精しており、玄米から精米になるまで人の手が触れることなく、徹底した衛生管理のもとに作業が行われていました。

石橋工業株式会社は、全国学校給食会連合会が取り扱う麦の精麦工場です。



全農パールライス精米とう精工場



石橋工業



NEWS

令和4年度第1学期分学校給食用 冷凍食品選定会予備審査会

11月18日(木)に、長崎県学校給食会で、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・外観・普及性などを審査しました。

12月中旬に開催予定の合同選定会が中止となったため、予備審査会を通過した物資は、改めて九州ブロックで協議し、推奨品として選定を行う予定です。

