

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。新しい調理場の竣工や稼働、給食費 の公会計化、原材料費の上昇など、学校給食を取り巻 く状況が近年大きく変化してきています。一つ一つの変 化に迅速・柔軟に対応し、県内の学校給食に携わる皆 様方から信頼をいただけるよう、積極的な取り組みを 行ってまいります。

理事長 木津 博文

令和3年度 水産物に関する講習会



本年もどうぞよろしくお願いいたします。

12月21日(火)、Web会議システム(ZOOM)を利用し、「水産物に関する講習会」をオンライン開催しました。参加登録者 数は63名でした。参加していただいた皆様本当にありがとうございました。

はじめに、大分県農林水産部漁業管理課団体流通班 西山雅人 氏から大分県の水産業の概要について説明がありま した。

続いて講演 I は、「ヒラメ養殖について」と題し、下入津ヒラメ組合広報部長 森岡道彦様に、ヒラメが出荷されるまでの流 れなどを、動画等で分かりやすく説明していただきました。

次に、大分県漁業協同組合青年部長 冨山裕一郎様から、ハモの底引き網漁業について、実際の漁の様子を撮影した 動画を、インタビュー形式でお話しいただきました。参加者からは、「普段見ることのできない養殖や、漁の実際の映像を見 ることができてよかった。」などの感想がありました。

講演Ⅱは、女子栄養大学栄養学部 川端輝江教授を講師にお迎えし、「子どもたちにとっての魚摂取のベネフィット」のご 講演をいただきました。魚に含まれる脂肪酸の役割などを詳しく知ることができました。参加者からは、「魚を摂取する大切」 さを改めて実感できた。」や「魚の大切さを子どもたちに伝えていきたい。」などの感想がありました。なお、チャットやアン ケートで頂いた質問に対する回答は、後日改めてお知らせします。

今回の講習会(講演 I)の映像は、教材として活用する予定です。お問い合わせは企画普及係までお願いします。

令和3年度 第2回



12月13日(月)に「令和3年度第2回地場産物活用推 進委員会」を開催しました。

これまでに情報収集した内容を元に、地場産物活用に 向けた課題について意見交換を行いました。今後「商品 化の可能性 についての課題集約・分析した内容を整理 します。次回委員会では内容の確認・修正を行い、次年 度事業の方向性を協議する予定です。

令和4年度第1学期分 学校給食用冷凍食品 九州ブロック推奨品候補選定会





12月16日(木)に「令和4年度第1学期分冷凍食品九州ブロッ ク推奨品候補選定会」を開催しました。

候補品を審議し、大分県が希望する推奨品を8品(加工品6品、 デザート2品)を選出しました。令和4年度第1学期分の推奨品は1 月中に決定します。この推奨品は、別途開催予定の大分県学校給 食会物資選定委員会にて審議を行ったのち、ご案内いたします。

学校給食レシピコンクール

学校給食レシピコンクールの最優秀賞を受賞した2名に、河野事務局長が賞状と副賞をお渡ししました。

大分市立判田中学校3年の芦刈千紗さんは、「家で南 蛮漬けをよく作っていて簡単に作れてヘルシーなのでこ のメニューにしました。工夫したところは、ピーマン・にん じん・玉ねぎを使用し、色味を良くしたことと、鶏肉を一口 サイズにして食べやすくしたところ」との事でした。









中津市立樋田小学校1年の久恒壮介さんは、保育園で 食べていた「さけのコーンマヨネーズ焼き」が好きだったの で、お母さんから県産食材を教えてもらい、このメニューを 考えたとの事でした。県産食材は、オリンピックマークの5 色に合わせて、「青魚(アジ)、黒ゴマ、赤パプリカ、ピーマ ン、コーン」を使いました。

今回表彰の最優秀賞2作品と優秀賞6作品は、学校給食へ活用していただけるよう献立集として皆様に提供する予定 (2月下旬)です。

【献立紹介】

なばっぴー和え



材料(1人分)		
ほうれん草	15 g	
にんじん	5 g	
キャベツ	20 g	
ノンドリップツナ	20 g	
砂糖	1 g	(
料理酒	1 g	(
ごま油	1 g	(
うす口しょうゆ	2 g	6
しいたけ(粗粒3mm以下)	0.5 g	
いりごま	適量	
※赤字は給食会取り扱い商品		

※亦子は稲良会取り扱い商品

地場産物を活用したレシピを紹介します。

竹田市・豊後大野地区の先生からは、和え物にシイタケ粉を入れる ことで一段とコクが増すこと、九重学校給食センターの先生からは、 ミートローフの肉だねに加えると旨味がアップすると教えていただき ました。アイディアをありがとうございます。

[作り方]

①にんじんは千切り、キャベツはざく切りにする。 ②野菜をゆで、しっかり水気を切る。 ③Aを加熱し、冷ます。

④野菜、ツナ、③、ごまを和える。

(令和元年度)



材料には「しいたけ(粗粒3mm以下)」 を使用しました。 地場産物活用推進委員会開発品

【コード】23148 【銘柄】OSK

到点

大分県学校栄養士研究発表会

12月15日(水)、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。今回展示したも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





煤豆腐 包材変更

【銘 柄】オーサ・オブ・アビリティ(冨士たんぱく)



焼豆腐の包材が、現行の透明パックから、不透明白色 パックに変わります。変更時期は1月下旬~2月頃を予 定しています。なお、原料配合割合や栄養成分に変更は ありません。変わらぬご愛顧をお願いいたします。

