

NEWS

令和4年度
第1回 理事会

5月24日(火)「令和4年度第1回理事会」を開催しました。はじめに、今年度の事業の進捗状況を報告し、その後、令和3年度の事業報告(案)及び決算報告書(案)等について審議を行い、全会一致で可決されました。なお、理事会に先立って会計監査を5月10日(火)に、監事監査を5月16日(月)に実施しました。



議案	件名	結果
第1号	令和3年度事業報告(案)	可決 (全会一致)
第2号	令和3年度決算報告(案)	
第3号	定時評議委員会の招集(案)	
第4号	臨時代理として処分した事項 (1)大分県学校給食会理事等の職務権限規程の改正について (2)大分県学校給食会組織規程の改正について	
第5号	異例又は重要と認められる事項(臨時代理規程第4条) (1)一般社団法人全国学校給食連合会(仮称)への入会について	

広報誌
おおいた給食ふあいと編集委員会

5月31日(火)、「広報紙おおいた給食ふあいと編集委員会」を開催しました。本委員会では、令和4年度(11月・3月発行)と令和5年度(6月発行)掲載内容を中心に協議しました。

「広報紙おおいた給食ふあいと」は、大分県学校栄養士研究会と学校給食会の共同事業で、平成21年11月から年3回発行し、本年11月で第40号の節目を迎えます。これからも大分県内の学校給食や、栄養教諭・学校栄養職員のみなさまの様々な食に関する取り組みを紹介します。お楽しみに！



広報誌おおいた給食ふあいと編集委員

氏名	所属名	職名
松本 紀子	大分市立舞鶴小学校	校長
永野 智子	大分市立小佐井小学校	栄養教諭
上野 恵美	宇佐市立宇佐学校給食センター	栄養教諭
山口 稚菜	中津市学校給食三光共同調理場	栄養教諭
佐々木 愛実	国東市安岐学校給食共同調理場	栄養教諭
岡部 佑郁	玖珠町学校給食センター	栄養教諭

ご存知
ですか？

寄生虫による
食中毒

令和3年の統計資料(厚生労働省)では、食中毒の発生病因物質第1位はアニサキスなどの寄生虫でした。

★大分県では今年に入ってすでにヒラメを介した寄生虫(クダア・セブテンクタータ)による食中毒が2件報告されています。

どうすれば
防げるの？

とりのぞく！

アニサキスは、魚介類の内臓に多く寄生しており、常温で放置すると内臓近くの筋肉に移行しやすくなります。

★内臓を早めに取り除き、冷蔵庫で保管する。
★アニサキスは目に見える大きさなので、特に、内臓に近い部分(ハラス)にアニサキスがないかよく見て調理する。

アニサキスによる食中毒を防ぐには、食べる前にとりのぞくか、やっつけるしかありません。魚介類を生で食べる時は、次の点に注意してください。

やっつける！

アニサキスは熱に弱い(60℃・数秒で死滅)ですが、低温には強く、-3℃で1週間経っても運動性を保っています。また、通常の料理で使用する程度の食酢やわさび、しょうゆでは死にません！

★中心部まで-20℃で24時間以上冷凍する。
※中まで完全に凍らないと、アニサキスは生き残ります。魚の大きさによって凍結に必要な時間は異なりますので注意して下さい。

東京都福祉保健局「アニサキスによる食中毒」引用



元気とうふ60g×4(1パック)
(新規取扱物資)

大豆本来の甘さを感じる濃厚でほど良い硬さの豆腐です。絹のような舌触と口当たりの良さ、濃厚な食感をお楽しみいただけます。

商品紹介



セットで
いかがでしょうか？



めじろん醤油3ml

【コード】:17304
【銘柄】:富士甚
【単価】:価格表P28掲載
県産大豆と小麦を使用しています。

【コード】:21204 【銘柄】:給材開発
【単価】:価格表P48掲載
※4連1パック単位での売渡となります。切り分けてご使用ください。

国産大豆 阿蘇の水 熊本県 天草産にがり

レシピ紹介

鶏肉と高野豆腐の
揚げがらめ



材料(1人分)		
鶏肉もも2cm角		40g
A	生姜	0.4g
	醤油	1g
	酒	1g
	片栗粉	4g
	高野豆腐 1センチ角	4g
	揚げ油	適宜
	枝豆むきみ	10g
B	醤油	2.5g
	酒	0.8g
	みりん	1g
	水	8g
※赤字は給食会取扱商品		



材料には「凍豆腐500g」を使用しました。
【コード】:21251
【銘柄】:羽二重
サイコロ状にカットしており、煮物料理に幅広くご利用いただけます。

【作り方】

- ①鶏肉は下味をしておく。
- ②高野豆腐は水戻しをして、絞り170℃の油で揚げる。
- ③鶏肉に片栗粉をつけて170～180℃の油で揚げる。
- ④枝豆はさっと茹でる。
- ⑤Bの調味料を煮立て豆腐・鶏肉・枝豆を和える。

※高野豆腐は水戻し後揚げると味もしみやすくおいしくいただけます。

貸出教材の紹介

ぴーまん☆だいすき！
紙芝居【1018】



野菜すくすく園では野菜達が自分の良いところをお話しています。子ども達に嫌われがちなピーマンくんはしどろもどろ…。落ち込んでしまったピーマンくんはキラキラの夏の太陽や謎の兄弟のおかげで元気を取り戻して…

わかりやすい食中毒
書籍【2027】



腸炎ブドウ球菌、ブドウ球菌、サルモネラ、病原大腸菌、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、ボツリヌス、ウェルシュ菌、セレウス菌、エルシニア、ノロウイルスについて各種食中毒を分類して説明しています。

あなたの歯と骨は元気かな？
チェックしてみよう
パネル【7007】



自分の歯の状態から、「はい」「いいえ」のどちらかをめくりながらたどり、「？」をめくると歯の状態やアドバイスがのっています。

まちがいがし
～手洗い編～
パネル【7016】



2枚の絵には違うところが6つあります。間違いを探してください。食中毒予防は手洗いにあり！

令和4年度
学校給食レシピコンクール

開催決定！

今年の募集テーマは！
「おおいたの水産物を使った給食メニュー」

～海や川でとれる魚介や海藻などを使ったおいしいメニューを考えよう～

【応募対象】

県内の小学校・中学校・義務教育学校・特別支援学校・高等学校定時制課程に在籍する児童生徒

【応募期間】

令和4年7月20日(水)～令和4年9月9日(金)

募集要項等は、6月下旬頃に送付する予定です。ご応募お待ちしております！