

第2回 学校給食レシピコンクール 入賞作品決定!
(令和4年度)

11月1日(火)に「学校給食レシピコンクール第2回審査委員会」を開催しました。1次審査を通過した10作品について、2次審査(試食審査)を行い、下記のとおり入賞作品が決定しました。入賞者は、11月23日開催の学校給食フェアにて表彰し、応募者全員に参加賞を後日贈呈します。

大分県学校栄養士研究会会長賞

工藤 美羽(くどう みはね)さん (大分市立上野丘中学校1年)

大分県学校給食会理事長賞

梶原 麻央(かじはら まお)さん (中津市立本耶馬溪中学校2年)

優秀賞(順不同)

久恒 壮介(ひさつね そうすけ)さん (中津市立樋田小学校2年)
阿部 湊真(あべ そうま)さん (大分市立寒田小学校2年)
新貝 亮太(しんがい りょうた)さん (宇佐市立天津小学校6年)
古屋 結愛(こや ゆあ)さん (別府市立別府中央小学校6年)

岩崎 悠晟さん (大分市立原川中学校2年)
加藤 豪(かとう ごう)さん (大分市立原川中学校2年)
河野 凧咲(かわの なぎさ)さん (大分市立原川中学校2年)
佐藤 葉緒(さとう はお)さん (大分市立原川中学校2年)

会長賞 油淋プリ
くろめソースをかけて



理事長賞 カラフル野菜と
サバの南蛮漬け



大分県学校給食会物資選定委員会

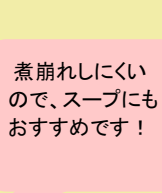
10月27日(木)に「大分県学校給食会物資選定委員会」を開催しました。令和4年度第3学期分学校給食用冷凍食品九州ブロック推奨品等の審議を行い、下のように九州ブロック推奨品4品と新規取扱品5品を選定しました。物資の詳細は別途お送りするパンフレットをご確認ください。



いわし生姜煮
(40g、50g)



国産鶏と豚のミートボール
(Fe・Ca)1kg



安心逸品米粉春巻きFe
(米粉入り)35g、50g



フルーツムース40g



学給だいふく
(豆乳パニラ風味)30g



衣がサクサクの
コロケ(野菜)70g



さぬきうどん
(250g×5)1.25kg



県産かますフライ25g



いか短冊(1×5cm)
ブロック凍結1kg

令和4年度 水産物調理講習会



10月20日(木)に「水産物調理講習会」を開催しました。講師に『お食事処 ひらまつ』の平松 慶三氏をお招きし、大分県産の水産物などを活用した料理で、出汁のとり方やハモの骨切りの仕方など、和食に関する知識や繊細な技術を教えていただきました。

3年ぶりに調理実習を伴う講習会で、参加人数を制限して実施しましたが、県内から12名にご参加いただきました。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「大分県の水産物の概要」について説明を受けた後、講師によるデモンストレーションと調理実習を行いました。

参加者からは、「素材や調理へのこだわり、手間ひまをかけると、料理の味に反映されると実感した。」や「ハモの骨切りを実際に体験できてとても勉強になった。学校給食でも活かそうと、とても参考になった。」などの感想がありました。

貸出教材

9005 おせちフードモデル



7042 おせちパネル



9009 糖度計



測度範囲0
~93%の糖
度計です。

糖度計

「挿す」「浸す」「当てる」の3つの測定が可能な糖度計です。



(貸出教材)

あわせて掲示すると勉強になります。パネルは上のフードモデル【9005】右側の写真と説明をパネルにしています。

9008 塩分計



電導度式(測度精度
±0.01%)の塩分計です。

汁物の塩分
や果物の糖
度を測って
みませんか?

おすすめ物資のご案内

2023年の干支「卯(う)」が掲載された新デザインです。ご注文お待ちしております。

和紙無添加味付のり



商品コード:23427
商品名:無添加味付海苔(卯年)
1/10×5枚
銘柄:岡田海苔

中国・九州地区物資共同購入会議

10月20日(木)に福岡県学校給食会で、「中国・九州地区物資共同購入会議」が開催されました。

この会議は、学校給食で多く使用される食材(冷凍野菜・パスタ類・缶詰類など)を九州地区8県及び中国地区4県で共同購入することにより、適正価格の維持や、物資の安定供給の確保を図ることが目的です。また、理化学検査や残留農薬検査などを実施することで、物資の安全性を担保しています。価格だけでなく、安全性にもぜひご注目下さい。



令和4年度東九州大漁祭 米水津おさかなまつり

10月30日(日)に佐伯市米水津で開催された「東九州大漁祭・米水津おさかなまつり」に企画参加しました。当会は、『魚釣りゲーム』と『いりこつまみゲーム』を担当し、多くの来場者楽しんでいただきました。

今後も、県内の食育イベントがあれば参加します! ご用命の際は、総務課企画普及係までご相談ください。

