

謹んで年始のご挨拶を申し上げます



新年、明けましておめでとうございます。旧年中は格別のご高配を賜り、職員一同心より感謝申し上げます。

夏の第63回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会(大分)のオンライン開催や、秋の3年ぶりの学校給食フェアの開催等、教育委員会や学校栄養士研究会をはじめ関係の皆様のご助言、ご協力、ご参加により、盛大に開催できましたこと、この場を借りて厚く御礼申し上げます。

本年は「児童生徒の健やかな心身の発達に寄与する」ために、事業3つの柱(安定供給・普及充実・衛生管理)の内容の改善充実を一層進めるほか、働き方改革、DXの推進、廃棄物の削減など、持続可能な本会の在り方を、一丸となって探究して参る所存です。

今後とも変わらぬご厚誼の程、よろしくお願い申し上げます。

令和5年1月吉日

理事長 米持 武彦

令和5年度 第1学期分 学校給食用冷凍食品合同選定会



12月8日(木)福岡県学校給食会で、令和5年度第1学期分学校給食用冷凍食品選定会合同選定会が3年ぶりに開催されました。九州各県の学校給食関係者が、予備審査会を通過した物資を試食・採点し、協議を行い、共通選定品6品が選定されました。県内選定品等は1月17日(火)に開催する「大分県学校給食会物資選定委員会」で決定しますので、後日その結果も併せてお知らせします。

中国・九州地区物資共同購入会議



12月15日(木)鳥根県で、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等を図ることが目的です。また、理化学検査や残留農薬検査等を実施することで、物資の安全性を担保しています。

鶏肉の生・半生・加熱不足提供による **カンピロバクター食中毒が多発しています!!**

新鮮だから安全ではありません!

過去の厚生労働科学研究の結果、市販の鶏肉からカンピロバクターが20~100%もの高い割合で見付かっています。

カンピロバクターって?

特徴: ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

食中毒の症状: 【食べてから1~7日間】腹痛、下痢、発熱、頭痛、だるさなど。【食べてから数週間後】ギランバレー症候群を発症することもある。

※ギランバレー症候群: 筋肉を動かす神経が障害されることによって、手足や顔の神経マヒ、呼吸困難などを起こす病気。

家庭での食中毒を防ぐために

- お肉の生食は避けましょう!
- 生肉は十分に加熱しましょう!
- 生肉と他の食材で調理器具を使い分けましょう!

厚生労働省ホームページ「細菌による食中毒」より

大豆ミートの ヤンニョム風



材 料(1人分)	
大豆ミート	10g
玉ねぎ	30g
枝豆	8g
コーン	8g
ピーマン	17g
A コチュジャン	1g
ケチャップ	13g
砂糖	3.3g
本みりん	3.3g
濃口醤油	1.7g
しおろしんにく	1.7g
いりごま(白)	0.8g

【 作り方 】

大豆ミート(ひとくちサイズ)は、お湯で5~10分戻す。Aの調味料を混ぜておく。

- フライパンに油を敷き、玉ねぎを入れて炒める。
- 玉ねぎに火が通ったら大豆ミートを炒める。次に枝豆・コーン・ピーマンを炒め、Aを加えて仕上げにいりごまを振る。

鰻カツバーガー



材 料	
鰻(骨切り)切身	
塩	
こしょう	
小麦粉	
卵	
パン粉	
バター	
(レタス)	
スライスチーズ	
タルタルソース	

【 作り方 】

- 鰻切身に塩こしょうをし、小麦粉・卵・パン粉をつけ、170℃の油できつね色に揚げる。
- パンにバターを塗り、スライスチーズ・(レタス)・鰻カツ・タルタルソースを挟みます。

1月におすすめ教材

【1005】 ぽっかりくん



ある日お肉大好き主人公が、風邪を引き、夢の中でバランスレンジャーの助けによって、バランスよく食べることの大切さに気付いていくお話です。

【4005】 鯨のDVD 4枚組



鯨に関するお話を、小学校低学年・中学年・高学年に分けてDVD(動画)に掲載しています。全校へのお話はCD(音声)になっています。鯨を給食で使用するときに利用出来ます。

【7025】 学校給食の なつかしい写真パネル



昭和24年~昭和43年までの給食の歴史をまとめました。大分県内のめずらしい給食関係の写真もたくさんあります。全国給食週間のある1月におすすめです。

【9014】 体脂肪サンプル



重量、色、触感など人間の体脂肪に準じたモデルを目の当たりにすることによって、過度の体脂肪蓄積の危険性や体脂肪率の管理の重要性を認識するのに役立ちます。1kgと3Kgがあります。

レシピ紹介

魚の南蛮漬



材 料(5~6人分)	
かます	170g
片栗粉	適量
玉ねぎ	73g
人参	30g
ピーマン	10g
酢	75g
A 醤油	75g
砂糖	60g
だし汁	50g

鰻やタラ、サーモン等を使ってもおいしくできます。

【 作り方 】

※だし汁は昆布と鰹節で取ったものを使用。

- 野菜を千切りにする。
- 魚を一口大に切り、片栗粉をまぶして多めの油で焼くか、油で揚げる(カリッとなるまで)。
- 鍋に調味料を入れ、ひと煮立ちさせ、①を入れる。
- 揚げた魚を熱いうちに③へ入れて漬ける。

貸出教材の報告書から

使用方法や感想の一部を紹介します。

【9013】 血管模型



生活習慣病についての授業の際、健康な血管と動脈硬化になった血管の模型として使用。血管の様子をわかりやすく示すことができ、効果的でした。

【9029】 さば



さばを給食に出す日に、見せました。リアルなさばに子ども大人も盛り上がりました。

3学期限定特別価格で提供します

スコッチエッグ 真空パック

おすすめ SPECIAL PRICE

詳細はパンフレットをご覧ください。

コード: 56808 銘柄: ひらか物産 40g x 10入

令和4年度学校給食用牛乳の価格について

1月から牛乳(200cc紙パック)の価格が変更されましたのでお知らせいたします。

牛乳供給 価格 **53.15円**

