

NEWS

令和5年度 第1回 理事会

5月26日(金)に「令和5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、その後以下の4つの議案に関する審議が行われ、全会一致で可決されました。なお、決算報告(案)は、6月21日(水)に開催予定の定時評議員会で改めて審議されます。



議案	件名	結果
第1号	令和4年度事業報告(案)について	可決 (全会一致)
第2号	令和4年度決算報告(案)について	
第3号	定時評議員会の招集(案)について	
第4号	臨時代理として処分した事項 ・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 ・大分県学校給食会組織規程の改正について	

広報紙 おおいた給食ふあいと編集委員会

6月2日(金)に「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5年度(11月・3月発行)と令和6年度(6月発行)の掲載内容を中心に協議しました。

本紙は、大分県学校栄養士研究会と学校給食会の共催で、平成21年11月から年3回発行しています。これからも大分県内の学校給食や、栄養教諭・学校栄養職員等の食に関する様々な取り組み等を紹介して参りますので、楽しみにして下さい。



広報紙おおいた給食ふあいと編集委員

氏名	所属名	職名
小野 富広	大分市立東大分小学校	校長
高橋 一美	大分市立判田小学校	栄養教諭
安部 泰子	臼杵市立臼杵学校給食センター	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
倉掛 望	佐伯市弥生学校給食センター	主任学校栄養職員
岡部 佑郁	玖珠町学校給食センター	栄養教諭

令和5年度第2学期分学校給食用冷凍食品選定会合同選定会

5月18日(木)に福岡県学校給食会で、「令和5年度第2学期分学校給食用冷凍食品選定会合同選定会」が開催されました。

九州各県の学校給食関係者と学校給食会職員が参集し、本県からは、由布市学校給食センターの三好栄養教諭と大分県立臼杵支援学校の渡邊学校栄養職員及び本会職員2名が出席しました。会議では、味・原料配合・外観・普及性について審査し、九州地区共通選定品等を決定しました。

なお、選定品等は、6月27日(火)に開催する「大分県学校給食会物資選定委員会」で審議されます。

皆様へのご案内は委員会終了後となりますので、今しばらくお待ちください。



献立紹介

かみかみあえ(こんぶ)

かみかみあえ(こんぶ)

材料	1人分g	切り方	作り方
切干大根	3	水もどし	①切干大根は、茹でた後に水出し、しぼってから冷却する。 ②きゅうり・にんじんをボイルして、冷却する。 ③調味料を合わせておく。濃口しょう油は味を見て入れる。 ④材料を混ぜて調味する。
きゅうり	25	斜め半月	
にんじん	5	せん切り	
塩昆布(お茶漬サラサラ)	1		
料理酒	1.5		
みりん	1.5		
(濃口しょう油)	1		

1人当たり栄養量

熱量	20Kcal	食塩相当量	0.2g	鉄分	0.2mg	ビタミンB2	0.02mg
たん白質	0.7g	ナトリウム	93mg	亜鉛	0.1mg	ビタミンC	5mg
脂質	0.1g	カルシウム	26mg	レチノール当量	43μg		
食物繊維	1.2g	マグネシウム	11mg	ビタミンB1	0.02mg		

従来品より食塩相当量が多いので、野菜の和え物やふりかけ等には調味料を減らして使用してください。

食塩相当量

従来品 17.8g/100g

新規取り扱い 23.6g/100g

新規採用物資



国産塩昆布

(無添加お茶漬サラサラ) 500g

【コード】:26104

【銘柄】ヒロコンフーズ



★ぜひ、お試しください

食品検査室

梅雨時期のカビに注意!

今年は、平年より梅雨入りが早まり、ジメジメした季節がやってきました。カビはこの季節が大好きで、温度20~30℃、湿度80%程度を好みます。注意点として、カビの一部には、増殖中に毒素を作るものもいて、熱に強いので、調理しても取り除くことができません。このため、保管中にカビが生えてしまった食品は口にしないようにしましょう。

カビを防ぐためのポイント

- ★食べ物の残りカスなどは、カビにとって栄養豊富で繁殖しやすい環境です。
- ★天井の水滴落下によって調理中の食品を汚染する可能性があります。
- ★温度が低くても生息するカビもいるので、冷蔵庫内も注意が必要です。

貸出教材の紹介

書籍【2027】

わかりやすい食中毒



腸炎ビブリオ、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。

書籍【2091】

季節の食べ物クイズ絵本12か月



年中行事の由来や野菜・果物・魚の栄養など、わかりやすい文章と写実的な絵で解説しています。行事食や旬の食べ物を、子どもが大好きな3択クイズを通して学べる絵本です。

書籍【2093】

子どものための味覚教育 食育入門編



フランスの味覚教育の第一人者であるジャック・ピュイゼ博士が考案した「子どもの感性をひき出す味覚教育」の基礎理論を、日本に当てはめて解説しています。

パネル【7016】

まちがいがし〜手洗い編〜



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!