

### 大分県学校給食会物資選定委員会

6月27日(火)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5年度第2学期分学校給食用冷凍食品共通選定品の報告及び試食採点に基づく協議により県内選定品3品、新規取扱品6品を選定しました。各物資の詳細は、別途送付のパンフレットでご確認ください。

#### 共通選定品


#### 県内選定品

--	--	--



#### 新規取扱品

--	--	--	--	--	--

### 令和5年度定時評議員会



6月21日(水)に、「令和5年度定時評議員会」を開催しました。はじめに、令和4年度の事業報告を行い、その後、決算報告及び評議員・役員を選任について審議し、全会一致で可決されました。

議案	結果
令和4年度決算報告(案)について	可決
評議員の選任(案)について	
役員を選任(案)について	

### 令和5年度第1回学校給食用 パンの抜取調査

6月30日(金)、大分県教育委員会と合同で、学校給食用パンの抜取調査を実施しました。パンの専門家である伊勢田 弘太郎 先生(熊本製粉株式会社)を中心に大分県教育委員会職員、県内の栄養教諭・学校栄養職員、大分県PTA連合会職員等計9名が審査を行いました。審査内容は外観4項目(焼き色、形の均整、皮質、体積)と内相5項目(すだち、色相、触感、香り、味)を点数化し採点しました。

#### 「優」評価の工場 (順不同)

- 89点:松山製パン工場
- 87点:有限会社石川製パン工場
- 86点:近藤製パン工場、有限会社原タイコパン本舗
- 85点:由布フーズ株式会社、木村製パン工場
- オーマイパン有限会社

平均点83.3点(前回は82.6点)

#### 【講師の総評】

(熊本製粉株式会社 陣野 和佳奈 先生)

パンの材料は主に小麦粉・砂糖・ショートニング・脱脂粉乳・塩・イーストなど。複数の材料から構成され、多くの手間がかかっている製品で、朝早くから製造するためとても重労働である。その中で、各工場はボリュームのあるパンを作るため努力しているが、改善すべき点があるパンもあったので、給食会と協力して指導していきたい。



### 献立紹介

材料	1人分g	切り方	作り方
国産ミックスビーンズ	15		①油でにんにくと肉、野菜を炒め赤ワインを加える。 ②火が通ったら、大豆ミートを加えて炒める。 ③小麦粉をまぶし入れ、よく炒め合わせる。 ④国産ミックスビーンズとダイストマトを加え、味を整える。
豚ひき肉	12		
鶏ひき肉	12		
大豆ミート	5	水もどし	
たまねぎ	4	みじん切	*パンにはさんで食べましょう。 *大量調理の場合は、薄力粉を使用しなくても出来ます。塩は使っていません。
にんじん	4	みじん切	
にんにく	0.4	すりおろし	1人分出来上り量約80g
サラダ油	1		
薄力粉	2		☆赤字で記載した食材は給食会で取り扱っています。
ダイストマト缶	20		
ウスターソース	7		
トマトケチャップ	10		
赤ワイン	3		

※肉の一部を大豆ミートに変えることで脂肪を下げて、カルシウムや食物繊維の摂取量が上がります。また、大豆ミート(藤和乾物)・大豆の華粒状(旭松食品)のどちらでも使用できますが、カルシウムの数値が異なるのでご注意ください。



★スラッピー・ジョーはアメリカの肉料理です。パンにはさんで食べます。食べる時に具がこぼれ落ちたり、口元が汚れたりすることから「汚れる」「だらしない」という意味の「スラッピー」と、この料理を考えた人が「ジョー」さんだったことからこの名前がついたそうです。

### ★ぜひ、お試しください♪

### おこのみポテト

材料	1人分g	切り方	作り方
じゃがいも	60	1cm角切	①じゃがいもは1cm角切りにし、水にさらす。 水気を切り、カリッと揚げる。
サラダ油	3		
中濃ソース	2.3		②花かつおは、からいりして粗くもみ、青のりと合わせる。 ③調味料を煮立て、揚げたじゃがいもにからめる。
トマトケチャップ	0.8		
あおのり	0.1		④②の半量をじゃがいもにからめて、残りは配缶した上にふりかける。 1人分出来上り量約30g
花かつお	0.3	からいり	

※じゃがいも…ダイスカットポテト(15mm)冷凍びえい・カットじゃがいも角切り1cm 村ネット



### わくわくモーモースクールに行ってきました!

6月8日(木)に、中津市立三郷小学校で行われた「わくわくモーモースクール(令和5年度大分県学校給食会指定研究協力校助成事業)」に参加しました。三郷小学校の児童45名及び教職員が参加し、①搾乳体験(母牛)②哺乳体験③心音聞き④手作りバター体験を6つの班に分かれて実施しました。雨の中での開催でしたが、児童が笑顔で牛と楽しくふれあっていたのがとても印象的でした。



①搾乳体験(母牛)



②哺乳体験



③心音聞き



④手作りバター体験

### ★お知らせ★

#### 令和5年度 学校給食に関する講習会 物資展示会を開催します☆

- 【日時】 令和5年8月8日(火)10時~16時
- 【場所】 一般社団法人大分県労働福祉会館 「全労災ソレイユ 7階 カトレア」 大分市中央町4丁目2番5号
- 【対象】 学校給食関係者
- 【講演Ⅰ】 演題:「学校における栄養士としての役割(仮題)」 講師:公益社団法人日本栄養士会 代表理事会長 中村 丁次 氏
- 【講演Ⅱ】 演題:「だし文化の素晴らしさ(仮題)」 講師:株式会社 にんべん



申込フォーム QRコード

申込期限:令和5年7月21日(金)まで

#### 【基本物資係からのお願い】

8月分及び9月分のパンと米飯の申請は、7月28日(金)までに8月分と9月分を別々に作成して提出をお願いします。

#### 【一般物資係からのお願い】

夏季休業中やお盆の期間は、物流会社等の混雑により物資の入庫に遅れが生じる可能性があります。つきましては、8月分の物資注文書は7月19日(水)まで、9月分の物資注文書は8月16日(水)までに提出をお願いします。