



## 第12回学校給食フェア

《日時》 令和5年11月11日(土) 10:00~14:00  
 《会場》 大分スポーツ公園 レゾナックドーム大分 西ホワイエ



本フェアは、県内の児童・生徒及び保護者並びに一般の方を対象に、学校給食における積極的な地場産物の活用状況や、食育に関する紹介等を実施することで、学校給食や地場の食料への興味・関心を高め、望ましい食習慣の形成に寄与することを目的としています。



ぜひ、ご来場  
 ください!

## 第1回運営委員会

7月10日(月)に「第1回運営委員会」を開催し、学校給食フェアの実施内容等について協議・検討を行いました。

今年度も来場者が楽しく給食や食について興味や関心を持ち、学んでいけるようなゲームや展示などを企画しますので、ご協力よろしくお願いいたします。



材 料	1人分g	切り方	作り方
サーモンフライ	50g 1個		①かつお節でだしを濃い目にとる。 ②サラダ油を熱して、たまねぎ、にんじん、たけのこの順に炒めてだし汁、調味料を入れて煮る。火が通ったらごま油を入れ、味を整えてから水溶きでんぷんを入れてとろみをつける。 ③170℃の油で4分程度サーモンフライを揚げる。 ④③に甘酢あんをかける。(1人分約38g) *甘酢あんを別配缶できる場合は、配膳するときにあんをかけるようにしましょう。 *水煮たけのこ下処理 たけのこは、下茹ですると特有のにおいや白いチロシンが取れやすくなり、仕上がりが違います。
揚げ油	4		
たまねぎ	15	薄くスライス	
たけのこ水煮	5	千切り	
にんじん	5	千切り	
砂糖 三温糖	2		
穀物酢	2		
うすろしょうゆ	2		
トマトケチャップ	3		
サラダ油	1.5		
ごま油	0.5		
でんぷん	0.3		
かつお節	0.3		
水	13		



### ★共通選定品

サーモンフライ 50g  
 【コード】: 45213  
 【銘柄】: 極洋

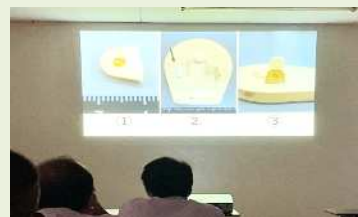


\* 赤字で記載した食材は、給食会で取り扱っています。  
 \* 2学期共通選定品の「サーモンフライ」を米飯向けの献立にしてみました。

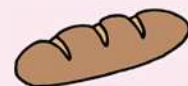
★ぜひ、お試しください!

## 夏期衛生管理講習会

8月22日(火)に学校給食用パン加工及び炊飯委託工場の代表者や工場長など16名が参加し、「令和5年度夏期衛生管理講習会」を開催しました。当会検査室が、「1学期に発生した異物混入事案の傾向と対策」について講義を行い、参加者からは「異物混入の傾向を知ることで、自社の混入対策のさらなる強化につながる講習会だった。」などの感想があり、2学期の給食開始を前に衛生管理を徹底しようとなさっている様子が伺えました。



## 製パン技術講習会



7月22日(土)に有限会社つるさき食品にて、製パン技術講習会を行いました。この講習会は、大分県学校給食パン米飯協同組合が企画し、講師に熊本製粉株式会社の製パン技能士をお招きして、製パン技術の向上を目的として実施しました。

生地の状態や発酵状況などに注意しながら製造し、焼きあがったパンを確認しました。参加者からは、「この講習会で学んだことを2学期からのパンの製造に活かし、更なる品質の向上と安定した品質のパンの供給ができるように努力したい。」との感想がありました。



## 永い間ありがとうございました

7月25日(火)に別府市の協同組合別府食品センターに対し、当会と大分県学校給食パン米飯協同組合から感謝状を贈呈しました。

同社は、44年の永きにわたり別府市への円滑な学校給食用米飯供給に尽力され、令和5年度第1学期の終了をもって給食事業から勇退されました。永年のご苦勞に心から敬意を表します。

永い間本当にありがとうございました。



## 親子で学ぼう! モーモー食育ツアー



7月27日(木)に親子食育体験会を開催しました。300組を超える応募者の中から、抽選で選ばれた県内の小学校に在籍する児童25名と、その保護者20名の計45名が参加しました。食育ツアーは、午前中に株式会社大分県畜産公社で食肉の解体工程を見学し、道の駅原尻の滝でおいた和牛を試食後、午後から有限会社はみんぐ・まむで酪農体験をしました。

参加者からは、「いただきますの意味をいま一度しっかり意識しようと思いました。」や「初めての搾乳体験は難しかった。」などの感想をいただき、食育について理解・関心を深める良い機会となりました。



牛肉カットライン見学



おおいと和牛試食



搾乳体験



牛舎見学

## 令和5年度第3学期分学校給食用 冷凍食品選定会予備審査会

8月18日(木)に沖縄県学校給食会で予備審査会が開催されました。九州各県学校給食会担当者が集まり、事務局による書類審査を通過した物資の、味・原料配合・外観・普及性などを審査しました。予備審査会を通過した物資は、9月21日(木)に福岡県で開催される「合同選定会」において、学校給食関係者(栄養教諭・学校栄養職員等)が審査し、「九州地区共通選定品」を決定します。



## 新規採用職員を紹介



業務課 物資管理係  
 臨時職員 平川 由美子

給食を楽しみにしている子どもたちの為に、一生懸命業務に取り組むたいと思います。よろしくお願いいたします。



業務課 物資管理係  
 臨時職員 重光 法男

9月で61歳になります。趣味は車の洗車、うまい物食べ歩き、スポーツ鑑賞・特に野球(巨人)が好きです。精一杯頑張りますので宜しくお願いします。