



# 第12回学校給食フェア 体験コーナー決定のお知らせ

令和5年9月12日(火)に第2回運営委員会を開催し、食育体験コーナー等の実施内容を決定しました。「給食で楽しく学ぼう」をテーマに、児童生徒や保護者が楽しく“食”に触れる機会になるよう、これまでの人気コーナーに新たなゲーム等を加えました。皆様のご来場を楽しみにお待ちしております♪

大トキ!(第11回学校給食フェアの様子)



★トラック乗車体験



★魚釣りゲーム



★豆つまみゲーム

今回は野菜バイキングゲームも仲間入り! 販売コーナーも充実しています!



アンケートにお答えいただいた方には景品をプレゼントします!  
(当日、Googleのフォームまたは、アンケート用紙の記入をお願いします。)



★釜混ぜ体験



★食育シアター

《日時》 令和5年11月11日(土) 10:00~14:00 (開場9:50)  
《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  
詳細は、本会HP及び配布チラシをご覧ください。

NEW  
スタンプラリーで景品をゲットしちゃおう☆  
各コーナーでスタンプを集めてガラポンにチャレンジしよう!  
どんな景品が当たるかは楽しみに!

## 学校給食レシピコンクール第1回審査委員会



9月19日(火)に学校給食レシピコンクール第1回審査委員会を開催しました。今年度は、「大分県産の食材を使った給食メニューをつくってみよう!」をテーマに募集し、県内の小学生・中学生から146作品の応募がありました。たくさんのご応募ありがとうございました。

1次審査を通過した作品は、10月10日(火)に試食審査を行い各賞を決定します。審査結果の発表は、10月中旬を予定しており、11月11日(土)開催の第12回学校給食フェア内で表彰式を行います。

審査委員一覧(11名) ※順不同

◎委員長 ○副委員長

所属名	職名	氏名
大分県教育庁体育保健課学校保健・食育班	指導主事兼課長補佐(総括)	◎ 秋吉 陽子
大分市立東大分小学校	校長	○ 小野 富広
津久見市学校給食共同調理場	栄養教諭	下田 めぐみ
学校法人別府大学短期大学部食物栄養科	教授	伊藤 京子
宇佐市立宇佐学校給食センター	栄養教諭	藤本 彩花
大分市立賀来小・中学校	栄養教諭	瀬口 裕子
豊後大野市三重学校給食共同調理場	栄養教諭	玉田 理恵
日田市津江学校給食共同調理場	栄養教諭	萱島 優綺
大分県PTA連合会	副会長	平本 泉
公益財団法人 大分県学校給食会	理事長	阿部 浩康
公益財団法人 大分県学校給食会	事務局長	河野 尚博



\* 読書週間(10月27日~11月9日)献立です。おはなし給食にいかがですか。  
本:「ぎょうれつのできるすうぷやさん」著:ふくざわ ゆみこ 出版社:株式会社教育画劇

材料	1人分g	切り方	作り方
鶏むね肉皮なし	15	角切り	①たまねぎ、じゃがいもは1cm角切りにする。パセリはみじん
たまねぎ	20	1cm角切り	切り、水にさらして水分を切る。
じゃがいも	15	1cm角切り	②ポタージュペーストとスキムミルクを水の一部で溶いて
サラダ油	0.5		おく。
水	40		③サラダ油を熱し、鶏むね肉を炒める。
コンソメ粉末	0.5		④玉ねぎを加えてしんなりするまで炒めてから、じゃがいもを
スイートコーンクリーム缶	8		加えてさらに炒める。
スーパースイートコーン	20		⑤水を加えて煮る。沸いてきたらアクを取り、コンソメ粉末と
ポタージュペースト	8		スイートコーンクリーム缶、スーパースイートコーンを入れて煮る。
スキムミルク	2		⑥牛乳を入れ、②のルウを入れる。仕上げにパセリを加える。
牛乳	30		
パセリ	0.5	みじん切り	☆赤字で記載した食材は給食会で取り扱っています。

熱量	121Kcal	食塩相当量	0.9g	鉄分	0.5mg	ビタミンB2	0.14mg
たん白質	7.3g	ナトリウム	364mg	亜鉛	0.6mg	ビタミンC	10mg
脂質	3.5g	カルシウム	68mg	レチノール当量	18μg		
食物繊維	3.7g	マグネシウム	25mg	ビタミンB1	0.09mg		(1人当たりの栄養量)



### 照焼チキンパティ豆ソース



国産白いんげんペーストとノンエッグマヨネーズのソースをのせて食べます。パンに挟んでもそのまま食べてもおいしいです。

## 令和5年度第3学期分学校給食用 冷凍食品選定会合同選定会

9月21日(木)に福岡県学校給食会で、「令和5年度第3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、中津市学校給食第一共同調理場の御幡美由紀主任学校栄養職員と豊後高田市学校給食センターの古野典子栄養教諭及び本会職員1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、10月17日(火)に開催する「大分県学校給食会物資選定委員会」で審議されます。

## ★小麦粉及び米穀等の年間申請について★

提出期限:令和5年11月24日(金)まで

令和5年10月2日付大学給第127号で送付しました「令和6年度学校給食用小麦粉及び米穀等の年間申請書」は、期限内に提出してください。この申請書の数値が、次年度1年間のパン原材料や精米の数量の基礎になっています。出来る限り正確な数字で記載をお願いします。

## 新規貸出教材の紹介

書籍【2099】  
給食室のいちにち

給食はどうやってできるの? 栄養士ってどんな仕事? 身支度、検収、打合せ、調理、片付け、食に関する指導、献立づくりまで、小学校の給食室と栄養士の現場をいきいきと描きます。

書籍【2100】  
毎日食育クイズ250

食材、栄養、マナー、行事食、健康、ことわざ、SDGs、生産量日本一など、バラエティーに富んだ250問の食育クイズを月別に掲載!

## 令和5年度 調理講習会のご案内

下記のとおり、調理講習会を開催します。なお、開催要項については後日送付します。ご参加をお待ちしています。

【日時】 令和5年12月15日(金)10時~16時

【場所】 公益財団法人 大分県学校給食会

【対象】 栄養教諭、学校栄養職員、学校栄養士 市町村教育委員会職員等

【講師】 『立松食育研究所 所長』

立松 洋子 氏

【内容】 令和4年度レシピコンクール入賞作品を活用した調理実習等