

大分県学校給食会物資選定委員会

10月17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。委員会では、第3学期分九州地区合同選定会等の報告、試食採点に基づく協議により共通選定品、県内選定品、新規取扱品が下記のとおり承認・選定されました。なお、各物資の詳細は、別途送付のパンフレットをご確認ください。

共通選定品



さばゆず味噌煮
(40g・50g)



ホキフライ(青さ)
(40g・50g)



レンコン入り平つくね
(20g・40g)



安心逸品春巻Fe(米粉入)
(35g・50g)



冷凍さつまポテト
(35g)

県内選定品



チョコプリン28品目不使用
(40g)

新規取扱品



いわしとお肉のハンバーグ
(ひじき入り) (40g)



加熱レバー入り白ごまつくね
パラ(20g)・タレ(26g)



ピーマン肉詰めフライ
(約45g・約60g)



いろどり野菜ミックス
(500g)

中国・九州地区物資共同購入会議

10月18日(水)に福岡県学校給食会で、「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を図ることが目的です。また、理化学検査や残留農薬検査などを実施し、更に各県の微生物の検査により、物資の安全性の徹底を図っています。

第74回全国学校給食研究協議大会に参加して

10月19・20日に、東京都国立オリンピック記念青少年総合センターで開催された、第74回全国学校給食研究協議大会に参加させていただきました。

全体会のシンポジウムは「子どもの心身を健やかに育むための組織の在り方～学校、行政が目指すべき食育の充実に向けた取組～」というテーマでした。

2日目の分科会では、第4分科会で中津市立三郷小学校の入江校長先生と中津市学校給食山国共同調理場の久恒先生が、食への関心を高め、地域に誇りを持つ三郷っ子の育成～学校の経営方針のもと、地域の「ひと・もの・こと」を活かした食育の実践に～のテーマで発表されました。私は、「安心・安全な食品選定及び衛生管理や緊急時対応の在り方」の分科会に参加しました。3題の発表がされ、食品の選定や地場産の食材選定など、学校給食の衛生管理・リスクマネジメントの重要性を改めて考えさせられました。

本大会は今年度で終わり、令和6年度から夏に行われる全国学校栄養教諭・学校栄養職員研究大会と一緒にすることで、ぜひ多くの方が参加されると良いと思います。

【食育コーディネーター】 藤澤 美津江

新規貸出教材の紹介

DVD【4056】

アレルギー疾患啓発用紙芝居



幼稚園、小学校など教育現場でアレルギー対応が必要な子どもへの知識、理解を深めるために映像資料としてご利用下さい。

令和5年度学校給食レシピコンクール 入賞作品決定!

10月10日(火)に「令和5年度学校給食レシピコンクール第2回審査委員会」を開催しました。1次審査を通過した小学生部門及び、中・高校生部門の各7作品(計14作品)について、試食による審査を行い入賞作品が決定しました。最優秀賞及び優秀賞の受賞者は、11月11日(土)開催の第12回学校給食フェア開会式で表彰されます。なお、その他の入賞者は、当会ホームページでご覧いただけます。

【小学生の部】

大分県学校栄養士研究会会長

おおいたっ子元気丼(どんぶり)

日田市立光岡小学校4年

三宅 敏京(みやけ とき) さん



大分県学校給食会理事長賞

大分うまミートローフ

中津市立山口小学校2年

上野 瑛太郎(うえの えいたろう) さん



【中・高校生の部】

大分県学校栄養士研究会会長賞

鱧の香草フライ

中津市立本耶馬溪中学校1年

武吉 萌依(たけよし めい) さん



大分県学校給食会理事長賞

地産バーグ

大分市立碩田学園8年

野口 海和(のぐち まりいな) さん



献立紹介

献立名	☆イタリアンスープ(大豆の華)☆		
食品名	1人分量g	切り方	作り方
大豆の華(フレーク)	8		①オリーブ油でたまねぎをよく炒め、にんじん、カットベーコンを炒めて白ワインをくわえる。 ②水を入れ、沸騰したらアクを取りコンソメを入れる。コーンカーネルとこまつなを入れて調味する。 ③大豆の華とパン粉を混ぜ合わせたものを、スープに振り入れて味を整える。 *全体はふわつとなるように仕上げる。 ★赤字で記載した食材は給食会で取り扱っています。
カットベーコン	10	短冊切り	
白ワイン	1		
シママース	0.15		
こしょう	0.03		
たまねぎ	25	スライス	
にんじん	8	せん切り	
こまつな	15	3cmに切る	
冷凍コーンカーネル	10	流水解凍	
オリーブ油	0.8		
コンソメ粉末	0.5		
水	100		



こまつなは、11月から3月が旬の野菜です。今月はこまつなと大豆の華を使って、イタリアンスープにしました。卵を使用せずに大豆の華でふわふわの卵状にしました。

献立名	☆しらたきとひじきのふりかけ☆		
食品名	1人分量g	切り方	作り方
干しひじき	4	水戻し	①糸こんにゃくを小さく切り、さっと下茹でしておく。 ②花かつおは、からいりし、軽くもんでおく。 ③干しひじきを油で炒め、全体に油が回ったら①を入れて料理酒、三温糖、しょう油をくわえる。 ④花かつおといりごまを入れる。 ★赤字で記載した食材は給食会で取り扱っています。
糸こんにゃく	10	切る	
サラダ油	1.2		
花かつお	2	からいり	
いりごま 白	3		
三温糖	2		
濃口しょう油	3		
料理酒	1.2		



ひじきと糸こんにゃくを使ったソフトふりかけです。花かつおをからいりして混ぜます。カルシウム・食物繊維・鉄分がとれます。