

食物繊維たっぷり献立 石狩汁



石狩汁は、北海道を代表する郷土料理の一つです。鮭で有名な石狩町(現石狩市)で生まれた漁師料理とされています。鮭以外に根菜などの野菜をたっぷり使った一品です。鮭が高価なので野菜入り鮭ボールを使用しました。豆腐やこんにやくなどを入れて具だくさんにするとおいしくなります。

材料	1人分g	切り方	作り方
野菜入り鮭ボール	30		①だし昆布を水につけておく(30分程度)。火をつけて沸騰前に昆布を取り出す。
じゃがいも	30	いちよう切り	
たまねぎ	10	スライス	②だし汁に、にんじん・たまねぎを入れてひと煮立ちしたら、じゃがいもと鮭ボールを加える。
にんじん	10	いちよう切り	
キャベツ	20	ざく切り	③じゃがいもに火が通ったら、もやしとキャベツを入れて合わせみそを入れる。再び沸いてきたら、味を整えねぎを加える。
もやし	10		
青ねぎ	5	小口切り	*だしをきかせて、みその量を減らすと減塩することができます。 *1人分 195g
生きてる合わせみそ	8		
だし昆布	0.6		☆赤字で記載した食材は給食会で取り扱っています。
水	110		

謹んで年始のご挨拶を申し上げます。



新年、明けましておめでとうございます。旧年中は格別のご高配を賜り、職員一同心より感謝申し上げます。

年が改まり今年辰年です。辰年は陽の気が動いて万物が振動するので活力旺盛になって大きく成長し、形がととのう年だと言われています。学校給食会としても辰のように活力をもって、安心・安全なものを安定的に提供し続ける取組をとのえていく所存です。本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

令和6年1月吉日
公益財団法人大分県学校給食会 理事長 阿部 浩康

令和5年度学校給食調理講習会

12月15日(金)に「令和5年度学校給食調理講習会」を開催しました。講師に『立松食育研究所』所長 立松 洋子 先生をお招きし、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や大量調理等への応用に係る実習を行いました。はじめに、大分県農林水産部漁業管理課団体流通班 西山雅人 氏から「大分県の水産物の概要」に関する主催者説明がありました。その後、立松先生によるデモンストレーションや参加者9名による調理実習を行いました。児童・生徒の作品を調理方法や味付けを工夫することで、子どもたちがワクワクするようなメニューに生まれ変わりました。午後からは、先生のご経験等を基に調理技術や知識の向上につながる講義をしていただきました。参加者からは「すぐに職務に活かせる内容で参加できてよかったです。」や「目的を持って食育に取り組みたいです。」などの感想がありました。



主催者説明
大分県農林水産部漁業管理課団体流通班
主幹 西山 雅人 氏



立松食育研究所
所長 立松 洋子 先生



講習会の様子



アレンジ料理

令和6年度第1学期分学校給食用 冷凍食品選定会合同選定会

12月14日(木)に、福岡県学校給食会で「令和6年度第1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、大分市学校給食東部共同調理場の沓掛優子栄養教諭と大分市立明治小学校の藍澤正子栄養教諭及び本会職員2名が出席しました。会議では、味・原料配合・外観・普及性等を審査し、九州地区共通選定品等を決定しました。なお、県内選定品等は、令和6年1月16日(火)に開催する「大分県学校給食会物資選定会」で審議されます。



中国・九州地区物資共同購入会議

12月7日(火)に、ホテルセントヒル長崎で「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。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。



令和5年度第2回学校給食用 パンの抜取調査

11月29日(水)に、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)

93点: 有限会社原タイコパン本舗
89点: 有限会社石川製パン工場
88点: 有限会社ニッサン製菓、オーマイパン有限会社
85点: 松山製パン工場、木村製パン工場

平均点85.4点(前回は83.3点)

【講師の総評】
(熊本製粉株式会社 伊勢田 弘太郎 先生)

今回は全体的に出来の良いパンだった。パンの評価は見た目が良ければ、内側の評価も良くなる傾向にある。パンは複数の工程があり、一つの工程でミスがあると、その後の工程への影響が大きく、一つの工程が重要である。



令和5年度学校栄養士研究発表会に出席しました!

12月7日(木)に、大分県庁舎本館2階「正庁ホール」で行われた「令和5年度大分県学校栄養士研究発表会」に出席し、本会は貸出教材の展示・紹介を行いました。今年度の研究発表者は、大分市立下郡小学校の姫野良子栄養教諭と豊後高田市学校給食センターの山崎佳代子栄養教諭でした。初めて研究発表を聞いて、先生方は献立や給食を作るだけではなく、学校でさまざまな食に関する取り組みをされているのだと知りました。保護者になる立場としても、このような熱心な食育や取り組みを、学校で児童・生徒に指導されていると思うと、感謝と安心した気持ちになりました。

【出席者】
藤澤・藤川



安全対策!!

本会では、労働災害防止のため、設備・機器の改善、作業手順書の改訂、職員への安全教育に取り組んでいます。ヒヤリ・ハット報告などから、職場にあるいろいろな危険の芽を洗い出し、災害リスクの大きいものから優先的に対策を講じます。その一環として、倉庫棟の出入り口付近に落下防止策を設置しました。環境維持と業務効率化のため5S活動も継続して行っています。

