

## 令和5年度大分県学校給食振興大会・大分県食育実践研修会

1月25日(木)に、大分県庁舎本館2階正庁ホールにおいて「令和5年度大分県学校給食振興大会・大分県食育実践研修会」が開催されました。開会行事の中で、学校給食の充実発展に対し優れた成果又は功績をあげた学校・その他団体及び個人の表彰式が行われ、今年度は下記の方々を受賞されました。受賞者の皆様おめでとうございます。その後講演やグループ協議が行われ、午後からは「全国学校給食研究協議大会分科会発表」や「食育指導者養成研修報告等」が行われました。学校給食の事例報告や食育に関する講演及び食育推進地域における実践発表を行うことにより、学校給食並びに食育についての理解を深めるとともに、学校教育活動全体における食に関する指導の充実を図りました。



表彰の様子



分科会発表の様子







講演の様子



貸出教材展示

### 令和5年度学校給食優良学校等表彰者

-  **学校給食優良団体** 協同組合 別府食品センター (別府市)
-  **学校給食功労者** 阿南 早都己 (大分市立南大分小学校 栄養教諭)
-  **学校給食優良パン工場** 株式会社 山之内食品 (佐伯市)
-  **学校給食優良炊飯工場** 株式会社 山之内食品 (佐伯市) 有限会社 小手川製菓 (臼杵市)

## 第12回学校給食フェア 第4回運営委員会

1月11日(木)に、学校給食フェア第4回運営委員会を開催しました。昨年11月11日(土)に実施した第12回学校給食フェアについて、来場者やスタッフからいただいたアンケートをもとに振り返りました。来場者からは「フェアの開催をとても楽しみにしていました。」や「学校給食について知ることができました。」などの感想をいただきました。委員会では来年度もフェアを継続することが全員一致で決定しました。皆様からいただいたたくさんのご意見を、第13回学校給食フェアに活かして参ります。



## 学校給食レストランに行ってきました!

1月22日(月)~26日(金)の5日間、大分県庁舎別館9階 ネバーランド県庁店にて、大分県教育委員会主催の「学校給食レストラン」が開催されました。全国学校給食週間にあわせて開催され、1日50食限定・予約優先制での提供でした。献立には、県産食材や郷土料理が取り入れられており、連日大盛況でした。

### 1月23日(火)の献立



(揚げパン・照り焼きチキン・かみかみサラダ他)

## 大分県学校給食会物資選定委員会



1月16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、令和6年度第1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



いわし甘露煮 (40g・50g)



国産ミートハンバーグ Ca&Fe (40g・60g・80g)



彩り野菜とキャベツのミンチカツ Fe・Ca (40g・60g)



オーシャンキングほぐし身 (1kg)



魚そうめん (500g)

### 県内選定品



アセロラゼリー Fiber&Fe入り (40g)



あじフライ (40g・50g)



国産さば竜田揚げ 鉄分カルシウム強化 (50g)



ノンフライつくね FeCa (1kg)



いちごミルクプリン Ca&Fe (40g)



## 献立紹介

豆のミートソースグラタン			
材料	1人分g	切り方	作り方
牛ももひき肉	15		①大豆ミートを熱湯で戻し、水分を絞る。 ②サラダ油を熱して、豚・牛ももひき肉を十分に火が通るまで炒める。たまねぎ・にんじんの順に加えて炒める。 ③②に白いんげん豆・ひよこ豆・大豆ミート・ダイストマト・調味料を加え、味を整える。 ④カップに③のミートソースを入れ、シュレッドチーズとおからパウダーを混ぜたものをのせ、焦げ目がつくまで焼く。 コンビ 200℃ 8~10分(機種による) *カップを使わずに、1クラス天板1枚につき分けて焼き、オープンシートから角皿に移し入れ、人数分に切り分ける方法もあります。スチコンやオープンがない場合は、「豆のミートソース煮」の献立名で提供はいかがでしょうか。 *1人分出来上がり 120g程度 ☆赤字で記載した食材は給食会で取り扱っています。
豚ももひき肉	20		
たまねぎ	30	みじん切り	
にんじん	10	みじん切り	
生しいたけ	5	みじん切り	
白いんげん豆	15		
ひよこ豆ドライパック	10		
大豆ミート	4		
サラダ油	1		
ダイストマト缶	12		
トマトピューレ	10		
トマトケチャップ	9		
コンソメ(粉末)	0.6		
ウスターソース	1.2		
シュレッドチーズ	10		
おからパウダー	1		



食物繊維たっぷり献立です。豆が苦手な人もグラタンにすると食べやすくなります。とろけるチーズにおからパウダー(または凍り豆腐粉末)を混ぜ合わせたものをのせて焼きました。

## お知らせ 令和5年度 学校給食用物資展示会を開催します☆

- 【日時】 令和6年2月21日(水) 13時30分~15時30分
- 【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
- 【展示内容等】 (1) 令和6年度学校給食会取扱物資及び各社の新商品等の展示及び試食 (2) 食に関する指導教材等の展示
- 申込期限: 令和6年2月14日(水)まで



申込フォーム QRコード

## 新規採用職員を紹介



各学校に、安心・安全をお届けできる様に正確な商品管理、在庫作業を行います。宜しくお願いします。

業務課 物資管理係 臨時職員 市門 治彦 (いちかど はるひこ)