

令和5年度 学校給食用物資展示会を開催しました!

2月21日(水)に、大分県労働福祉会館 全労災ソレイユ 7階 カトリアAにおいて「令和5年度学校給食用物資展示会」を開催しました。この展示会は、コロナ禍に伴い開催を見送っていたため、約4年ぶりの開催となりました。

大分県内の学校給食関係者を対象に、各食品メーカーの担当者と対面で、物資を試食し、商品説明を直接受けていただける良い機会となりました。先生方からは「魚の商品が多くて良かったです。」や「様々な商品を知ることができ、今後の献立に活かしていきたいです。」等の感想をいただきました。

新しい商品の紹介もさせていただきましたので、気になる物資やお問い合わせは渉外二課までご連絡下さい。

【展示会の様子】



令和5年度 第2回理事会

2月26日(月)に、当会会議室において「第2回理事会」を開催しました。令和6年度事業計画、収支予算、他2つの議案に関する審議が行われ、全て全会一致で可決されました。

事業計画書及び収支予算書は、ホームページに掲載していますのでご覧下さい。

議案番号	件名	議決結果
第1号	令和6年度事業計画(案)について	可決 (全会一致)
第2号	令和6年度収支予算(案)について	
第3号	第1回臨時評議員会の招集(案)について	
第4号	役員賠償責任保険への加入について	



『学校給食レシピコンクール入賞作品集』が完成しました!



令和5年度学校給食レシピコンクールの入賞作品をまとめた作品集を作成しました。

大分県産の食材を用いた学校給食に活用できるメニューです。子どもたちのアイデアを、ぜひご活用ください。

※3月中旬に発送予定です。



令和5年度 第3回学校給食用パンの抜取調査

2月13日(火)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、県PTA連合会事務局職員等計9名が基本パンと米粉パンの審査を行いました。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)

株式会社松山製パン工場、木村製パン工場
由布フーズ株式会社、株式会社山之内食品
有限会社石川製パン工場、近藤製パン工場
オーマイパン有限会社、有限会社ニッサン製菓

平均点85.2点(前回は85.4点)

【講師の総評】

(熊本製粉株式会社 伊勢田 弘太郎 先生)



基本パンについては、全体的に品質の高いパンを製造できていると感じた。一方で米粉パンについては品質にばらつきがあり、改善の余地があると感じた。米粉パンは基本パンに比べて、安定して作る事が難しいパンであり、気温の低いこの時期はさらに難しいことはご理解いただきたい。

貸出教材 人気ランキング

総貸出件数 248件 (1月31日現在)

- 1位 【9013】 病変血管サンプル 17件
- 2位 【8013】 はてなボックス
【9012】 手洗いチェッカー 13件
- 3位 【9032】 野菜1日350g 指導パイキング 8件
- 4位 【1008】 にんじんにんじゃにんにんまる
【3004】 食育エプロン なんでも食べる元気なまあちゃん 7件
- 5位 【8022】 クイズ野菜のお腹 (食育ゲーム) 5件

新規貸出教材等の紹介

【2101】 いのちのたべもの



おかあさんとスーパーにおかいもの。きょうのゆうごはんは、よせなべだって…。たいせつな「食」のことを伝える食育絵本です。



【2102】 栄養素キャラクター



女子栄養大学栄養クリニック全面協力のもと、知っておきたい基本の栄養素をキャラクター化。ユニークなキャラクターたちが、栄養素の働き、含まれる食材、組み合わせの良い栄養素をわかりやすく解説してくれます。

【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活用ください。



【9014】 体脂肪サンプル



重量、色、触感など人間の体脂肪に準じたモデルを目の当たりにすることによって、過度の体脂肪蓄積の危険性や体脂肪率の管理の重要性を認識するのに役立ちます。1kgと3kgがあります。

学校給食現場のニーズや過去の貸出教材等を分析し、引き続き新たな教材購入を検討してまいります。ご要望等がございましたら、企画普及係までご連絡ください。なお、貸出教材は、本会ホームページにてご覧いただけます。



献立紹介

おいたくろめジュース

材料	1人分g	切り方	作り方
精白米	65		①米は洗って、分量の水としょう油を入れてさくら飯を炊く。
濃口しょう油	1		②釜を温め、豚バラ肉を炒め、酒の一部を入れる。
豚バラ肉	8	スライス	肉の色が変わったらごぼう・くろめを入れて炒め
県産刻みくろめ	1	水もどし	調味をする。味を整えて、みつばを振り入れる。
ごぼう	6	小さめ笹切り	③炊き上がったごはんに②を混ぜる。
みつば	1	刻む	*沖縄の炊き込みご飯「豚肉と昆布のジュース」の昆布を大分県産くろめに変わって作りました。
サラダ油	1		くろめは独特の香りと粘りがありますが、加熱することで粘りが少なくなります。
酒	2		*みつばの価格が高い場合は、こねぎの小口切りが良いです。
濃口しょう油	2		*さくら飯にすると、ごはん混ぜた時に色むらがありません。
(こねぎ)	1	小口切り	

赤字で記載した食材は給食会で取り扱っています。



くろめは、こんぶに似た海藻で褐藻の仲間です。大分市の佐賀関で1月15日から3月中旬までが収穫される時期です。主に生で食べられることが多いのですが、特有の粘りや香りが気になることがありますので、今回は混ぜ込みごはんの具にしました。

令和6年度 学校給食用牛乳の価格について

令和6年度の牛乳(200cc紙パック)の価格が決定したのでお知らせいたします。



牛乳供給価格
61.16円

