

令和6年度第3回学校給食用パンの抜取調査

2月27日(木)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 和田 英久 様(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8名が基本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。今回の平均点は、83.5点(前回86.2点)でした。



【講師の総評】

(熊本製粉株式会社 和田 英久 様)

同じ材料で作っているが、味やボリューム等に違いがあることを感じていただけたのではないかな。各工場は寒い時期に調整が難しい中、生地温度や水分等を調整して比較的良好いパンを作ってくれていると感じた。

「優」評価の工場 (順不同)

(株)松山製パン工場
木村製パン工場
(有)原タイコパン本舗
近藤製パン工場
(株)山之内食品

令和6年度 第3回理事会

議案番号	件名	議決結果
第1号	令和7年度事業計画(案)	可決 (全会一致)
第2号	令和7年度収支予算(案)	
第3号	第1回臨時評議員会の招集(案)について	
第4号	第2回臨時評議員会の招集(案)について	
第5号	大分県学校給食会役員及び評議員の報酬並びに費用に関する規程の改定について	
第6号	役員賠償責任保険への加入について	

2月19日(水)に、当会会議室において「第3回理事会」を開催しました。令和7年度事業計画、収支予算、他4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ください。



中国・九州地区物資共同購入会議



2月19日(水)・20日(木)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。

『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6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レシピとなっています。子どもたちのアイデアを、ぜひご活用ください。



令和7年度学校給食用牛乳の価格について



令和7年度の牛乳(200cc紙パック)価格の通知がありましたので、お知らせいたします。

供給価格

63.87 円

春のおすすめ献立

たけのこごはん



たけのこは生命力が強く、天に向かってすくすく成長することから「まっすぐ健やかに育ってほしい」という願いを込めて、こどもの日に食べられるようになったと言われています。

献立の組み合わせは、出世魚の「ぶり塩こうじ焼き」や「かつお(勝つ魚)の照焼」などがオススメです！

たけのこは水煮を使っていますが、生たけのこ(1人分15~20g)の場合は茹でて使用します。

材料	1人分(g)	切り方	作り方
精白米	50		①米は普通どおりに炊く。
鶏むね肉	15	こま切れ	②油揚げは短冊に切り、熱湯を回しかけ油抜きする。むき枝豆は下茹でする。
油揚げ	2	短冊切り	③油を熱して、干しいたけ・にんじん・鶏肉を炒め酒をふり、たけのこ干しいたけの戻し汁を入れて煮る。
にんじん	8	短冊切り	④砂糖を加えて、煮立ったらしょう油を入れて調味する。
たけのこ水煮	10	短冊切り	※塩は必要であれば加える。
干しいたけ	0.3	戻してせん切り	⑤仕上げに枝豆を入れる。
冷凍むき枝豆	3		⑥中心温度を確認して、出来上がりの具を①ごはん
サラダ油	0.6		に混ぜ合わせる。
料理酒	1.2		
砂糖・三温糖	0.1		
濃口しょう油	2		
薄口しょう油	0.6		
シママース	0.1		

★給食用竹の子ご飯の素もあります。

熱量	233Kcal	食塩相当量	0.5g	鉄分	0.8mg	ビタミンB2	0.07mg
たん白質	6.5g	ナトリウム	172mg	亜鉛	1.2mg	ビタミンC	2mg
脂質	4.6g	カルシウム	17mg	レチノール当量	65μg		
食物繊維	1.2g	マグネシウム	23mg	ビタミンB1	0.07mg		

揚げパン(いちご)



クッキング用ミルメーク(いちご)を使った、春の季節にぴったりの揚げパンです。

ミルメークにウージパウダーを混ぜて使用すると、甘味がおさえられて鉄分がとれるパン献立になります。



クッキング用ミルメーク(いちご) 1kg

クッキング用ミルメークは、いちごの他にココア(500g)、キャラメル(500g)があります！

材料	1人分	作り方
コッペパン 50g	1個	①コッペパンを揚げる。
サラダ油	4	②ウージパウダーとミルメークを混ぜる。
ウージパウダー	0.3	③①のパンに②をまぶす。残った粉は
クッキング用ミルメーク(いちご)	4	④配缶した上からふりかける。

熱量	181 Kcal	食塩相当量	0.7g	鉄分	1.0mg	ビタミンB2	0.04mg
たん白質	3.7g	ナトリウム	275mg	亜鉛	0.4mg	ビタミンC	0mg
脂質	5.7g	カルシウム	37mg	レチノール当量	0μg		
食物繊維	1.3g	マグネシウム	12mg	ビタミンB1	0.04mg		

サメの煮つけ



調理講習会のレシピを紹介します！

スチコンで煮魚が作れます！
参考温度帯は、コンビモード
155℃/100%/10分です。

材料	4人分	切り方	作り方
サメ切り身	4切れ		①☆の調味料を煮立て、切り身を重ならないように並べて落としぶたをして煮る。
酒	大さじ2		②途中で煮汁を上から回しかけ煮る。
みりん	大さじ2		③火を止めて、煮含める。煮汁が多い場合は、サメを取り出し煮汁を煮詰めて上からかける。
砂糖	小さじ1	☆	
濃口しょう油	大さじ2		
水	150cc		
しょうが	少々	うす切り	

NEW

シャークポーション(40g・50g)シャークフライ(50g・60g)の取扱いをいたします！(要予約)

詳しくは、令和7年度物資価格一覧表と一緒に送付する『県産魚「JFおおいた佐賀関」銘柄の予約申込みについて』をご覧ください。

貸出教材の紹介

【9013】病変血管サンプル

追加購入しました！
(3セットあります)



生活習慣病についての授業の際、健康な血管と動脈硬化になった血管の模型として使用。血管の様子をわかりやすく示すことができ、効果的です。

そしゃく計「かみかみセンサー」
【8010】Sサイズ 【8011】Mサイズ



かみかみセンサーは、あごの咀嚼運動を捉えて噛む回数をカウントする装置です。1回の食事で噛んでいる回数を測定し具体的に目に見えるようにすることで、噛むことへの意識を高めてよくかむ習慣を自然に身につけるお手伝いをします。

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。

