

令和7年度第2学期分九州地区共通選定品等が決定しました

6月12日(木)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7年度第2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。選定委員の皆様、活発なご意見ありがとうございました。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



令和7年度定時評議員会

6月17日(火)に「令和7年度定時評議員会」を開催しました。はじめに、令和6年度の事業報告を行い、その後、決算報告及び評議員・役員の選任について審議し、全会一致で可決されました。

議案番号	議案	結果
第1号	令和6年度決算書類等の承認(案)について	可決 (全会一致)
第2号	評議員の選任(案)について	
第3号	役員の選任(案)について	

令和7年度第3回理事会

6月20日(金)に「令和7年度第3回理事会」を開催しました。

審議の結果、①理事長の選定②常務理事の設定③常務理事の役員報酬について④事務局長の任免についての全てが議案が全会一致で可決され、本会の組織体制は以下のとおりとなりました。

理事長	森 健治 (重任)
常務理事	河野 尚博 (新任)
事務局長	渡邊 聡 (昇任)



評議員・役員紹介

評議員

氏名	所属名 職名
加来 美名子	大分県教育庁体育保健課 学校保健・食育班指導主事兼課長補佐(総括)
板井 悟	日杵市立野津小学校 校長
小野 泰史	大分県立新支庁支援学校 校長
淵 範子	竹田市立久住小学校 栄養教諭
森本 悦子	別府市教育委員会教育部 次長兼教育政策課 課長
藤原 直也	佐伯市教育委員会体育保健課 課長
次郎丸 浩一	豊後高田市教育委員会学校教育課 参事兼学校給食センター 所長
園田 信治	大分市教育委員会体育保健課 参事兼大分市学校給食西部共同調理場 場長
河野 健一郎	豊後大野市教育委員会学校教育課 参事兼学校給食共同調理場 場長
畑山 靖明	玖珠町教育委員会教育政策課 課長兼学校給食センター 所長
後藤 みゆき	(元)大分県教育庁 参事監兼特別支援教育課 課長
伊藤 京子	学校法人別府大学短期大学部 教授

(令和7年7月1日現在)

理事

氏名	所属名 職名
吉野 賢一郎	大分県教育庁体育保健課 課長
岩本 浩典	大分市立吉野小学校 校長(大分県学校栄養士研究会 会長)
宇留嶋 美奈	大分県農林水産部地域農業振興課 課長
三島 浩昭	大分市教育委員会体育保健課 課長
井上 正秀	中津市教育委員会体育・給食課 課長
豊田 明子	別府市学校給食センター 所長兼別府市食物アレルギー対応給食調理場 場長
本川 明	日田市教育委員会学校給食課 課長兼日田市学校給食センター 所長
染矢 和陽	大分県PTA連合会 会長
森 健治	公益財団法人大分県学校給食会 理事長
河野 尚博	公益財団法人大分県学校給食会 常務理事

監事

氏名	所属名 職名
佐藤 好昭	(元)佐伯市教育委員会体育保健課 課長
工藤 啓記	(元)大分市立中学校 校長

令和7年度第1回学校給食用 パンの抜取調査

6月25日(水)に大分県教育委員会と合同で、第1回学校給食用パンの抜取調査を実施しました。パン抜取調査は学校給食用パンの品質維持・向上を図るため年3回実施しています。熊本製粉株式会社 和田様を講師にお招きし、大分県教育委員会職員、栄養教諭、大分県PTA連合会事務局職員等9名が審査を行いました。審査は外観4項目(焼色、形の均整、皮質、体積)と内相5項目(すだち、色相、触感、香り、味)を点数化し評価しました。今後もおいしいパンが提供できるよう実施してまいります。



「優」評価の工場 (順不同)

- ・由布フーズ株式会社
- ・株式会社山之内食品
- ・有限会社小手川製菓
- ・有限会社原タイコパン本舗
- ・木村製パン工場
- ・株式会社松山製パン工場
- ・有限会社石川製パン工場

講師総評

熊本製粉株式会社 和田様

全体的に低い評価のパンはなく、調整の難しい梅雨時期でもよい品質のものができている。外皮がなめらかで、厚さが均一になっていることから、皮質等も良くなっており、良い評価に繋がっている。

献立紹介

かわいくておいしい!
豚肉の梨ソースがらめ



令和6年度レシピコンクール
最優秀賞受賞献立です。
秋の献立にいかがでしょうか。



材 料	1人分g	切り方等	作り方
豚もも肉角切り	40	1.5cm角	① 野菜を切る。
でんぷん	3		② 豚肉とごぼうにでんぷんをつけて、油で揚げる。
ごぼう	20	乱切り	③ 鍋に油を入れて火にかけ、たまねぎとパプリカを炒める。
でんぷん	2		④ A(調味料と梨)を混ぜ合わせる。
油(揚げ用)	5		*梨の種類によって甘味が違うので、砂糖は調整しながら入れてください。
たまねぎ	20	1cm角	⑤ ③に火が通ったら、④を入れ煮立たせ、かぼす果汁を入れる。
パプリカ(黄)	10	1cm角	
パプリカ(赤)	10	1cm角	
にら	5	1.5cm	⑥ ⑤に②とにらを入れて混ぜ、加熱する。
梨	30	すりおろす	
濃口しょうゆ	5		*梨をすりおろすには、切裁機のすりおろしの刃が無い場合はせん切りを2回かけ、みじんにとできます。
料理酒	5	A	
砂糖	1		
かぼす果汁	1		*赤字で記載した食材は、給食会で取り扱っています。
油(炒め用)	1		

熱量	176Kcal	食塩相当量	0.9g	鉄分	0.7mg	ビタミンB2	0.13mg
たん白質	9.9g	ナトリウム	352mg	亜鉛	1.2mg	ビタミンC	37mg
脂質	8.5g	カルシウム	21mg	レチノール当量	26μg		
食物繊維	2.2g	マグネシウム	31mg	ビタミンB1	0.42mg		

★参加者募集中★

学校給食に関する講習会及び物資展示会

- ◆開催日 7月19日(土)
- ◆場 所 J:COMホルトホール大分

- 講演Ⅰ
「日本一美味しい病院食を目指す当病院の取り組みについて」
講師 キッコーマン総合病院 管理栄養士 工藤 麻美氏
- 講演Ⅱ
演題 「学校給食現場における衛生管理について」
講師 株式会社オフィス田中 代表取締役 田中 延子氏
- 物資展示会
・学校給食摂取基準において定められた栄養素に対応した物資
・食に関する指導教材等の展示



右のQRコードから申し込めます!!
申込締切: 7月11日(金)まで
みなさまのご参加お待ちしております。

★お願い★

お盆期間中、工場の稼働停止や物流の混雑が見込まれることから、物資を安定的に供給するため、申請書類等の提出について下記のとおりご協力をお願いします。

区分	提出期限
パン・米飯申請書	8・9月分 7月31日(木)
一般物資注文書	8月分 7月18日(金)
	9月分 8月15日(金)

※パンと米飯の申請は、8月分と9月分を別々に作成して提出をお願いします。なお、8月に給食を実施しない場合は、8月分の提出は不要です。