

第14回学校給食フェア 第2回運営委員会

9月26日(金)に第2回運営委員会を開催し、実施コーナーの詳細等を決定しました。今までの反省点等を活かし、皆様に楽しんでいただけるよう準備しています！



開催案内とチラシを別途送付していますので、関係者のみなさんへお知らせくださいますよう、ご協力よろしくお願いいたします。右のQRコードからHP掲載のチラシを見ることができます。



第14回学校給食フェア

《日時》 令和7年11月22日(土) 10:00～14:00 (開場9:50)
《会場》 大分スポーツ公園 クラサドーム大分 西ホワイエ



食品検査室の取組



食品検査室では安全安心な学校給食用物資をお届けするため、主に次のような取組を行っています。

学校給食会物資の安全確認

- 衛生指標菌検査(一般細菌数など)
- 食中毒菌検査(サルモネラなど)
- 理化学検査(ヒスタミン)
- ※食品衛生法などに基づく



パン加工・炊飯委託工場への衛生管理指導等

- 立入調査による衛生管理状態の確認及び改善指導
- 異物混入防止、衛生管理に係る従業員への講習会
- 製造責任者を対象とした衛生管理講習会



給食会内部の衛生管理

- 衛生管理に係る研修(職員及び委託配送員)
- 物資保管倉庫の衛生状態確認検査及び指導
- 食中毒や感染症に係る職場内への注意喚起



そのほか学校給食現場への検査機器貸出、給食に混入した異物の簡易同定検査なども行っています。

おしらせ

令和7年度学校給食調理講習会を開催します

今年度は「郷土料理」をテーマにした調理講習会です。中津地区で活躍されている講師をお招きします♪

【日時】 令和7年12月11日(木) 10時～16時

【講師】 窪田エツ子(くぼた えつこ)氏 【対象】 栄養教諭・学校栄養職員、学校栄養士市町村教育委員会職員等



2001年に地域の仲間とともに郷土料理保存会を立ち上げる。中津市耶馬溪にてほのぼの茶屋・民泊を経営し、郷土料理や地域の旬の食材を活用した料理を提供。また、中津市内を中心に伝統料理家として料理教室の講師も務める。



開催案内は別途送付しています。下のQRコードからも申込可能です！
申込締切り：11月20日(木)



酢飯にして同じ具を混ぜて、こぎつねずしにも出来ます。その時は、油あげの他に炒り卵やごまを混ぜるといろいろが良くなります。

材料	1人分(g)	切り方等	作り方
精白米	60		①精白米と押麦で麦ごはんを炊いておく。
県産押麦	6		②釜に油を入れ、にんじん・鶏ひき肉を入れて炒める。
油あげ	10	短冊切り	鶏ひき肉がポロポロになるまで炒め、Aと油あげを加えて煮る。
にんじん	10	短冊切り	
鶏ひき肉	15		③仕上げに枝豆むき身を入れる。
冷凍枝豆むき身	5	ゆでる	④炊き上がった①に③を混ぜ合わせる。
油(炒め用)	1.5		*ごはんは少量のしょう油(1人1g程度)を加えて炊くと出来上がりに色むらが出来ません。
濃口しょうゆ	4		
酒みりん	2.1	A	
砂糖	1.8		※赤字で記載した材料は、給食会で取り扱っています。
水	2		

熱量 316Kcal	食塩相当量 0.96g	鉄分 1.1mg	ビタミンB2 0.06mg
たん白質 9.5g	ナトリウム 240mg	亜鉛 1.4mg	ビタミンC 2mg
脂質 6.7g	カルシウム 36mg	レチノール当量 78μg	
食物繊維 1.8g	マグネシウム 38mg	ビタミンB1 0.10mg	



いわしのアングレース ごはんにもパンにも合う献立です♪



アングレースとは、フランス語で「イギリス風の」という意味です。ウスターソースの発祥地がイギリスとされているため、この名前がついたそうです。

材料	1人分(g)	作り方
いわし細切れ(粉付)	40	①パン粉は焦がさないようからいりする。
揚げ油	4	②Aを混ぜて煮立てておく。
パン粉	3	③いわし細切れは油で揚げておく。
ウーシパウダー	0.3	④②のソースに③と①を入れて混ぜ合わせる。
ウスターソース	3.5	*ウーシパウダーは水には溶けません。ざらざらしていますが、パン粉の食感で気にならないです。
三温糖	1	
水	0.8	いわし細切れに振り混ぜて使っても良いです。

熱量 122Kcal	食物繊維 0.4g	カルシウム 32mg	亜鉛 0.6mg	ビタミンB2 0.15mg
たん白質 7.8g	食塩相当量 0.4g	マグネシウム 13mg	レチノール当量 3μg	ビタミンC 0mg
脂質 7.7g	ナトリウム158mg	鉄分 1.4mg	ビタミンB1 0.02mg	

令和7年度第3学期分 学校給食用冷凍食品選定会合同選定会

9月19日(木)に福岡県学校給食会で「令和7年度第3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、宮崎智子栄養教諭、渡邊舞子栄養教諭、武藤さよ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・普及性について審査し、九州地区共通選定品等を決定しました。

小麦粉及び米穀等の年間申請についてお願い

令和7年10月1日付大学給第112号で送付いたしました「令和8年度学校給食用小麦粉及び米穀等の年間申請書」の期限内提出にご協力をお願いします。この申請書を基に令和8年度のパン原材料及び精米を調達しますので、出来る限り正確な数字で記載をお願いします。

提出期限：令和7年11月21日(金)まで