



親子食育体験会を開催しました！

ピーマン収穫体験



親子で楽しく収穫
できました♪

10月4日（土）に、臼杵市野津地区で親子食育体験会を開催しました。
一昨年から開始したこの体験会は、第1回は酪農業、第2回は漁業、第3回目の今年度は農業をテーマに実施しました。天候が心配されていましたが、当日は晴れて無事にピーマンの収穫体験・撰果場見学、サツマイモの収穫体験を行うことができました。参加者からは「毎日何気なく口に運んでいる食物が、色々な人達の思いや労働によってある物だと改めて感じました。食育体験後も父や兄弟に、ピーマンやサツマイモはどうやって育てられ、どうやって梱包されているかを嬉しそうに話す娘の姿を見て、今回の食育体験会を通して沢山の学びがあったのだと思いました。」や「農家さんの手で立派に育ち、色々な工程を経て色々な人達が関わって私達の食卓に並びという過程を実際に目に見ることができたので」いただきます”と言う思いが深まったと感じます。」などの感想があり、食や農業への関心、理解を深めていただくきっかけとなりました。



撰果場見学

サツマイモの「甘太くん」が来てくれました！！

人の手や色々な機械を介して
出荷される様子に
みんな興味津々！

とっても大きな
サツマイモが
とれたよ！



サツマイモ収穫体験

令和8年度第1学期分学校給食用 冷凍食品選定会予備審査会

10月23日（木）に、鹿児島県学校給食会で予備審査会が開催されました。九州各県学校給食会担当者が集まり、事務局による書類審査を通過した物資の味・原料配合・外観・普及性などを審査しました。予備審査会を通過した物資は、11月18日（火）に福岡県学校給食会で開催される「合同選定会」において、学校給食関係者（栄養教諭・学校栄養職員等）が審査し「九州地区共通選定品」を決定します。



視察研修(ナカシン冷食)

10月22日（水）予備審査会前日に「株式会社ナカシン冷食」の工場を視察しました。国際的な食品安全マネジメントシステムであるISO22000やFSSC22000を取得しており、重大な食品事故を防ぐ為、従業員のオペレーションや意識面での教育を徹底している姿を実際に確認することができました。

また、急速冷凍のためのフリーザーをノンフロンかつ省エネ型にしたり、屋根の上に太陽光パネルを設置する他、近年の地球温暖化に伴う工場内の温度上昇への対策として、加熱調理機の傍に冷風ダクトの設置や、制服を空調服に刷新する等、地球環境への配慮と同時に労働環境の改善も図っている姿にも感銘を受けました。

こうした機会を有効活用し、日常業務へ還元していきたいと思います。

【出席者：後藤】



令和7年度第3学期分九州地区共通選定品等が決定しました

10月15日（水）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3学期分九州地区合同選定会等の報告、試食・評価に基づく協議により共通選定品、新規取扱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パンフレットをお送りしていますので、そちらをご覧ください。

共通選定品



いわしみぞれ煮
(40g・50g)



照焼チキンパティFe強化
(60g・72g)



南瓜コロッケ
(50g・60g)



Caたっぷりオムレツ（プレーン）
（バラ・袋）
(40g・60g)



果汁たっぷり国産りんご
ゼリー（VC&Fe）
(40g)

新規取扱品



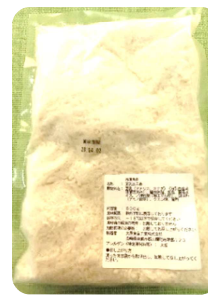
減塩しょうゆ
(1.8L)



しそ味ひじきFe
(500g)



おろしりんご
(1kg)



豆乳シュレッド
(500g)



シイラフライ
(50g)



国産白身フライ（Fe・Ca強化）
(40g・50g)



クリスピーチキン（ムネ肉）
(40g・50g)



ニギスボール
(約8g)
1kg



冷凍あさひ豆腐のから揚げ
(約160個)
1kg



棒餃子（Fe強化）
40g

新規取扱品は、物資展示会でのアンケート結果やご要望をもとに既に取り扱いを開始していますので、すぐにご利用いただけます！皆様からのご注文、お待ちしております！

開催まであと少し！！第14回学校給食フェア

楽しいコーナーを準備して、スタッフ一同、皆様のお越しをお待ちしています！！

《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

