

25

12月号

給食会だより

公益財団法人

大分県学校給食会

渉外二課

企画普及係

TEL 097-543-5121

FAX 097-545-2264

「第14回学校給食フェア」を開催しました！

11月22日（土）に、クラサドーム大分で第14回学校給食フェアを開催しました。当日は関係者の皆様のご支援とご協力により、約900名の方々にご来場いただきました。来場者からは「楽しく給食について学ぶことができ、とても良いイベントだと思います。」「また来年も来たいです！」などのお声をいただきました。今後も学校給食や食育、学校給食に関わる方々の取組などをホームページなどで積極的に情報発信して参ります。

食育シアター






魚釣りゲーム



毎年大人気の魚釣りゲームと豆つまみゲームでは、今年も賑わい、何度も挑戦してくれるお子さんもいました。豆つまみの最高記録は、中学生以上部門22個、小学生以下部門25個でした！

豆つまみゲーム



大分の海に魚を泳がせよう




完成！！

釜混ぜ体験




給食で使う大きな釜や器具を使って混ぜたり注いだり・・・楽しく実践♪

トラック乗車体験




給食用物資を運搬しているトラックの運転席や荷台に乗ってもらい、運転手気分を体験できました♪

しいたけ駒打ち体験




朝からたくさんの方に並んでいただき、大好評の駒打ち体験でした！
協力：大分県椎茸農業協同組合

物資販売コーナー




地元企業のご協力でたくさんの来場者で賑わいました！

学校給食会コーナー





給食会コーナーでは令和8年度から供給開始予定の県産小麦を50%使用したパンの配布や事業内容の展示、研究会コーナーでは令和6年度に実施した食生活実態調査の報告等を中心に掲示しました！

学校栄養士研究会コーナー




ちりめんじゃこから小さな生き物を探そう！

チリメンの中から生き物（イカやタコ等）を探して、自分だけのオリジナルキーホルダーを作りました☆
協力：大分県農林水産部農林水産研究指導センター
大分県中部振興局他

手づくりバター体験




家族や友人と楽しくバター作り。どんなふうにバターができるのか楽しみながら作っていました♪
協力：大分県酪農業協同組合

販売協力：（順不同）
・大分県椎茸農業協同組合・大分県農業協同組合きつき柑橘選果場・大分県学校給食パン米飯協同組合
・社会福祉法人親友会ひまわり畑・ぶんご銘醸株式会社麹の杜・株式会社山忠・有限会社フーディーズ

多くのご来場ありがとうございました。
ご協力・ご指導いただいた関係各所に感謝申し上げます。

令和7年度第2回学校給食用パンの抜取調査



11月28日（金）に大分県教育委員会と合同で、第2回学校給食用パンの抜取調査を実施しました。熊本製粉株式会社 久保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。

講師からの総評

全体的に1回目よりも良いパンが出来ていると思う。各工場の製造に対する努力がパンを通して伝わってくる。
これからも、安心・安全でおいしいパンを目指し、製粉メーカーとしても努力していきたい。

「優」評価の工場（順不同）

- ・由布フーズ株式会社
- ・有限会社石川製パン工場
- ・株式会社松山製パン工場
- ・近藤製パン工場
- ・有限会社つるさき食品
- ・木村製パン工場
- ・株式会社山之内食品

献立紹介

すいとんを活用した ぜんざいと きなこもち


材料	1人分（g）	作り方
あずき	20	あずきの茹で方 下記参照
砂糖（上白）	4	①茹でたあずきに分量の水を入れて煮る（中火程度）
砂糖（中双）	4	②砂糖を加えて煮る。（上白糖のみでも良いです）
塩	0.03	③すいとんを茹でる。
水	20	④塩を加えて味を調整し、茹でたすいとんを加えて
県産小麦すいとん	30	煮込む。
		*出来上がりは、あずきとすいとんがからむ程度のやわらかさにする。

材料	1人分（g）	作り方
県産小麦すいとん	40	①きな粉と砂糖・ウーシパウダー・塩を混ぜ合わせる。
きな粉	5	②すいとんは茹で、浮いてきたら水に入れ粗熱が
砂糖（上白糖）	2.5	とれたらザルにあげ、①をまぶす。
ウーシパウダー	0.3	
塩	0.02	

粗熱が取れたら、きな粉の一部を回しかけてきな粉でコーティングしてからきな粉砂糖をまぶすと時間が経っても、きな粉がべとべとになりにくいです。

※赤字で記載した材料は、給食会で取り扱っています。

令和8年度第1学期分 学校給食用冷凍食品選定会合同選定会



11月18日（火）に福岡県学校給食会で「令和8年度第1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、鬼丸紗枝栄養教諭、財前裕子栄養教諭、玉田理恵栄養教諭及び本会職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。

なお、選定品等は、12月18日（木）に開催する「大分県学校給食会物資選定委員会」で審議されます。

