

貸出教材は、紙芝居や書籍等のカテゴリーの他に、タイトルやキーワード検索ができるようになりました！
※貸出教材はトップページ「普及充実と食育推進」→「貸出教材」からご覧いただけます。

広報紙「おいだ給食ふあいと」編集委員会



5月22日(金)に広報紙「おいだ給食ふあいと」編集委員会を開催し、令和8年度(11月・3月発行)と令和9年度(6月発行)の掲載内容を充実させるため、様々な協議を行いました。
昨年11月には、お陰をもちまして記念すべき第50号を発刊しました！これからも皆様にご協力・ご指導いただきながら大分県内の学校給食や、栄養教諭・学校栄養職員等の食に関する様々な取り組み等を紹介していきます！

編集委員

氏名	所属・職名
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】
板井 三津子	臼杵市立臼杵小学校(臼杵市学校給食センター) 栄養教諭 【大分県学校栄養士研究会 副会長】
重光 恵美	国東市立国見小学校(国東市国見学校給食センター) 主任学校栄養職員
渡邊 智子	別府市立山の手小学校 栄養教諭
下田 めぐみ	津久見市立津久見中学校(津久見市学校給食センター) 栄養教諭
坂本 萌	玖珠町立森中央小学校(玖珠町学校給食センター) 栄養教諭



スマートフォンからも閲覧しやすくなりました！

今後も各課・係からみなさまへ最新の情報をお届けします！

令和8年度 第1回 理事会

5月26日(火)に「令和8年度第1回理事会」を開催しました。
役員による職務執行状況報告後、下記の4つの議案に関する審議が行われ、全会一致で可決されました。
なお、第3号議案は、6月22日(月)に開催の定時評議員会で改めて審議されます。

議案	件名	結果
第1号	理事会の臨時代理として処分した事項について	可決 (全会一致)
第2号	令和7年度事業報告(案)について	
第3号	令和7年度決算報告(案)について	
第4号	定時評議員会の招集(案)について	

令和8年度第2学期分 学校給食用冷凍食品選定会合同選定会

5月15日(金)に福岡県学校給食会で令和8年度第2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、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。
大分県からは、大分市立植田南中学校 本田栄養教諭、臼杵市立市浜小学校 安部泰子栄養教諭、日田市立前津江中学校 三宅栄養教諭及び本会職員2名が出席しました。
選定品等は、6月10日(水)に開催する「大分県学校給食会物資選定会委員会」で審議・決定し、皆様にご案内します。



令和8年度物資製造工場等視察研修を実施します

【日時】令和8年7月24日(金)

8時40分～17時

【対象】県・市町村教育委員会学校給食主管課職員、共同調理場長、栄養教諭、学校栄養職員等

【視察先・内容】

- ・大分県漁業協同組合 ハモ加工処理施設 『ハモの加工施設見学・県産魚の状況について』
- ・農林水産研究指導センター農業研究部 果樹グループ 『柑橘類の県内の動向について・ハウス見学』



開催案内は別途送付しています。ご検討よろしくお願ひします。

献立紹介



当会取り扱いの完熟あらごしマト388gとパッサータハイブリックス5kgの中身は同じものです。使用量に合わせてお選びください

ミートボールハヤシ オムレツのせ

材料	分量1人分(g)	切り方等	作り方
国産豚鶏ミートボールS	40		【下処理】 ・野菜は左記を参照に切っておく。
たまねぎ	40	スライス	①釜に油を熱し、たまねぎ、にんじんを炒める。
にんじん	10	いちよう切り	②たまねぎの色が変わったらマッシュルーム・しめじ・エリンギを加えて炒め、分量の水を加える。
マッシュルーム水煮	5		③沸いてきたらミートボールとあらごしトマトを入れる。
冷凍しめじ(バラ凍結)	8		④ミートボールに火が通ったら、ハヤシルー・ケチャップ・ウスターソースを加えて味を整える。枝豆むき身を入れる。
冷凍エリンギ	8		⑤とろみが出るまで煮込み、仕上げにお好みでローレルパウダーをふる。
完熟あらごしマトorパッサータハイブリックス	10		
冷凍枝豆むき身	6	水洗い	
サラダ油	0.5	※炒め用	
トマトケチャップ	8		
ハヤシルー	9	ぬるま湯で溶く	*マッシュルームやエリンギの他、マイタケもおすすめです！
ウスターソース	1.6		*平皿にはほとんどオムレツをつぎ、ミートボールハヤシをかけて食べましょう
(ローレルパウダー)	0.01	※お好みで	
水	80		

材料	分量1人(g)	調理方法
Caたっぷりオムレツプレーン(バラ)	1個	スチコン 90℃ 15分

使用したオムレツはこちら♪



いももちの青のい揚げ

材料	分量1人分(g)	作り方
ひとくちいももち	30	①「いももち」を油で揚げる。(油温170℃)
揚げ油	3	②塩と青のり・ウーシパウダーを混ぜ合わせ、揚げた「いももち」にまぶす。
青のり	0.2	
ウーシパウダー	0.3	
五島灘の塩	0.08	1袋500g、約65こ

デザート感覚で、クッキング用ミルメークをまぶすのもおすすめです♪

ココア味

キャラメル味

熱量	91Kcal	食塩相当量	0.4g	鉄分	0.6mg	ビタミンB2	0.01mg
たん白質	0.9g	ナトリウム	162mg	亜鉛	0.1mg	ビタミンC	2mg
脂質	4.1g	カルシウム	4mg	レチノール当量	0μg		
食物繊維	1.1g	マグネシウム	12mg	ビタミンB1	0.02mg		

※赤字で記載した材料は、給食会で取り扱っています。