

令和8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10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8年度第2学期分九州地区合同選定会等の報告後、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

 さんまみぞれ煮 (40g・50g)	 ホキ天玉揚げ(青さ入) (40g・50g)	 国産ミートのハンバーグ Ca&Fe (40g・60g・80g)	 大豆とごぼうのミンチカツ Fe・Ca (40g・60g)	 ラビオリ (1kg)
--	---	--	--	--

共通選定品

 アセロラゼリー (Fiber&Fe入り) (40g)	 冷凍ヨーグルップ ムース (40g)
---	--

県内選定品

 焼けるアジフライ (50g)	 サーモン角切り (粉付き) (1kg)
---	---

新規取扱品

 さといもコロケ (50g・60g)	 瀬戸内レモンゼリー (40g)
--	--

令和8年度定時評議員会

6月22日(月)に「令和8年度定時評議員会」を開催しました。はじめに、令和7年度の事業報告を行い、その後、決算報告及び評議員・役員を選任について審議、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7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	役員を選任(案)について	

評議員・役員紹介

役職名	氏名	所属名 職名
評議員	今久保 和也	大分県教育庁体育保健課 学校保健・食育班 参事・総括
	板井 悟	白杵市立野津小学校 校長
	坂本 忠史	大分県立新生支援学校 校長
	板井 三津子	白杵市立白杵小学校 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
	田染 定利	豊後高田市教育委員会学校教育課 主幹 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

役職名	氏名	所属名 職名
理事	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)
	河津 浩二	大分県農林水産部おおいブランド推進課 課長
	野崎 修	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
	山田 弘美	別府市教育委員会教育政策課 課長補佐 兼学校給食係兼学校給食センター 所長
	矢野 登士太	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
	那賀 照晶	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	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8年度第1回学校給食用 パンの抜取調査

6月23日(火)に、大分県教育委員会と合同で、学校給食用パンの抜取調査を実施しました。熊本製粉株式会社の和田英久様を講師としてお招きし、大分県教育委員会職員、栄養教諭等計8名が審査を行いました。審査内容は外観4項目(焼き色、形の均整、皮質、体積)と内相5項目(すだち、色相、触感、香り、味)を点数化し採点しました。今回は全ての工場が「優」評価で、平均点は87.0点でした。



「優」評価の工場(順不同)

- ・有限会社石川製パン工場
- ・松山製パン工場
- ・木村製パン工場
- ・近藤製パン工場
- ・有限会社小手川製菓
- ・由布フーズ株式会社
- ・有限会社ニッサン製菓
- ・有限会社つるさき食品
- ・株式会社山之内食品

講師総評

熊本製粉株式会社 和田 英久様

・小麦粉が国産に変わり初めての調査であったが、どれもふんわり柔らかく仕上がっており、美味しいパンであった。
・国産小麦は外国産に比べ小麦の質が異なることから、作り辛さがあるが、各工場の努力によりとてもいいパンを作っていたとされており、子どもたちにも喜んで食べてもらえるのではないかと思います。

献立紹介

かみかみ三色そばろ丼



切り干し大根を入れて噛みごたえのあるそばろ丼にしました。切り干し大根は戻しすぎないのがポイントです！ウーシパウダーを入れて鉄分もアップしています♪

食品名	1人分(g)	作り方
鶏むねひき肉	20	【下処理等】
大豆ミート	5	・米を炊いておく。
ウーシパウダー	0.3	・枝豆は茹でる。
切干大根	2	・炒り卵はボイル又は蒸調理をして、開封しほくしておく。
三温糖	2	・大豆ミートは熱湯で戻し水分を切り、ウーシパウダーと混ぜ合わせておく。
しょう油	3	・切干大根は水戻しをして刻んでおく。
料理酒	1.5	①釜にサラダ油を入れあたため、鶏ひき肉を炒めて肉の色が変わったら酒をふり、大豆ミート・おろししょうが・しょう油の半量を振り入れる。
おろししょうが	0.5	
みりん	1	②全体が混ざったら、切干大根・砂糖・みりんを入れて混ぜ、ひと煮立ちしたら
サラダ油	0.5	残りのしょう油を回し入れて煮る。
枝豆むき身	10	③仕上げに枝豆と炒り卵を加える。
ボイル用塩	適量	*ごはんのにせて食べましょう♪
冷凍炒り卵	20	*調味料は調整してください。
精白米	80	*赤字で記載した食材は、給食会で取り扱っています。

熱量 377Kcal	食塩相当量 0.8g	鉄分 2.1mg	ビタミンB2 0.14mg
たん白質 13.3g	ナトリウム 305mg	亜鉛 2.0mg	ビタミンC 3mg
脂質 5.1g	カルシウム 34mg	レチノール当量 24μg	
食物繊維 2.4g	マグネシウム 46mg	ビタミンB1 0.13mg	

給食いただきます～す！



6/16(火)に豊後大野市西部共同調理場で給食をいただきました。この日のメニューは、ごはん・和風おろしハンバーグ・豆腐のみそ汁・大豆の華ふりかけ・牛乳でした。おろし大根がベースのハンバーグソースは、西部調理場では初めて提供されたようで、ソースが全体になじんで、噛むほどに美味しさが口いっぱいじゅわっと広がりました！

豆腐や油揚げ、たくさんの野菜が入ったみそ汁は、満足感があり、大豆の繊維としそ味ひじきを使用したふりかけは、美味しく栄養満点！！ごはんが良く進みました。ハンバーグに粉末の高野豆腐を入れたり、ごはんカルシウム米を使用するなど、先生方の日々の工夫も知ることができました。豊後大野市西部共同調理場の皆様、とても美味しい給食をありがとうございました。

【参加者：藤澤・衛藤・松尾・本庄】

★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30日(木)
一般物資注文書	8月分 7月17日(金)
	9月分 8月14日(金)

※パンと米飯の申請は、8月分と9月分をまとめて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。