

広報紙「おおいた給食ふあいと」編集委員会

5月21日(水)に広報紙「おおいた給食ふあいと」編集委員会を開催しました。本委員会では、令和7年度(11月・3月発行)と令和8年度(6月発行)の掲載内容を中心に協議しました。本紙は、大分県学校栄養士研究会と大分県学校給食会の共催で、平成21年11月から年3回発行しています。これからも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！



広報紙「おおいた給食ふあいと」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】 |
| 淵 範子 | 竹田市立久住小学校 栄養教諭 (竹田市久住学校給食共同調理場) 【大分県学校栄養士研究会 副会長】 |
| 上野 恵美 | 宇佐市立糸口小学校 栄養教諭 (宇佐市立宇佐学校給食センター) |
| 重光 恵美 | 国東市立国見小学校 主任学校栄養職員 (国東市国見学校給食センター) |
| 坂本 萌 | 玖珠町立森中央小学校 栄養教諭 (玖珠町学校給食センター) |



次回の発行もお楽しみに！
バックナンバーは当会のHPからもご覧になれます！
<https://www.oita-kenkyu.jp>
HP右横のバナーをクリック



令和7年度 第2回 理事会

5月29日(木)に「令和7年度第2回理事会」を開催しました。今年度の事業の進捗状況を報告後、以下の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2号議案は、6月17日(火)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 | 令和6年度事業報告(案)について | 可決 (全会一致) |
| 第2号 | 令和6年度決算報告(案)について | |
| 第3号 | 定時評議員会の招集(案)について | |
| 第4号 | 理事長の役員報酬(案)について | |

令和7年度 物資製造工場等視察研修 を実施します

【日時】 令和7年7月30日(水)
8時30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

【見学先】 視察① 「フドーキン醤油(株)本社工場」
製造ラインの見学
視察② 「農林水産研究指導センター農業研究部」
研究施設の見学

開催案内は別途送付しています。
右のQRコードからも申込可能です！



申込期限: 令和7年 6月30日(月)

令和7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(木)に福岡県学校給食会で令和7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。

今回の選定会では4月に行われた予備審査会を担当した大分が議長県でした。

議長は、大分県教育庁 体育保健課 学校保健・食育班 加来美名子課長補佐に務めていただき、審査には竹田市立久住小学校 淵栄養教諭、津久見市立津久見小学校 下田栄養教諭、佐伯市立佐伯南中学校 長澤栄養教諭に出席いただきました。

選定品等は、6月12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。皆様へのご案内は委員会終了後となりますので、今しばらくお待ちください。



NEWS

直川学校給食共同調理場におじゃましました



サクサクの衣と柔らかくクセのないサメのお肉が とても美味しかったです！



献立紹介



令和6年度レシピコンクール 最優秀賞受賞献立です。鉄分補給にウージパウダーを使用しました。

5月28日(水)に佐伯市直川学校給食共同調理場へ、今年度から取り扱いを開始したシャークポーション(サメの切り身)の活用の様子取材にお伺いしました。献立は牛乳・ミルクパン・さめフライ・ゆでアスパラ・わかめスープでした。今回は、シャークポーションに下味と衣をつけ、フライにして提供されていました。高野先生は、昨年度開催した「学校給食調理講習会」に参加いただいた折に、サメを使った実習の中で美味しさや栄養価、活用の背景等を学ばれ、「身近にあるSDGs」をテーマに今回給食で活用してくださいました。

高野先生作成の調理場の給食だより「きょうのきょうしよくなにかな」の「きょうのメッセージ」です。毎日、思いのこもったメッセージが掲載されていました。

SDGs給食の日=サメ

どうしてサメが給食にできるの？ 佐賀関の海で漁師さんが釣つりあげようとしている魚(関あじ・関さばなど)をサメがよこどりしています。みんながサメをおいしく食べてくれることで、漁師さんたちの助けになります！漁師さんみんなでサメをとりこいて、ただちに安全加工所に直送しているので安心です。たんぱく質も豊富で脂肪は牛肉の1/22分の1ということです。健康になることが出来て、海の豊かさを守ることができるのは、素敵ですね！



SDGs給食の日・・・5月は、サメ！
人生初！の子どもがほとんどでした。
漁師さんたちが困っていること、食べることで海の仕事を応援できること、海の豊かさを守ること・・・フライも大変好評で、安心しました！

保護者向けの通信「こんにちは 直川学校給食共同調理場からのおたより」では、大好評だった様子が掲載されており、給食会職員としても嬉しかったです！

新ごぼうの青のり揚げ

| 材料 | 1人分(g) | 切り方 | 作り方 |
|------------|--------|--------|---|
| ごぼう | 50 | 斜めスライス | ①ごぼうは斜めスライス又はさき切りにする。 ※カット野菜のご利用もお待ちしております。 ②Aを混ぜ合わせて、①のごぼうに揉みこみ10分ほど置いて、味をなじませる。 ③余分な水分があれば捨て、青のり・でんぷんの順にまぶす。 ④170～180℃の油でカラッと揚げる。 |
| 青のり | 0.8 | | |
| でんぷん | 8 | | |
| 揚げ油 | 5 | | |
| 料理酒 | 2 | A | |
| 中華スープ(中華味) | 0.4 | | |
| おろしにんにく | 0.8 | | |
| ウージパウダー | 0.3 | | |
| 三温糖 | 0.2 | | |
| 塩 | 0.15 | | |

野菜スープ(ひとくちもちもち入り)

| 材料 | 1人分(g) | 切り方 | 作り方 |
|----------|--------|------|--|
| たまねぎ | 10 | スライス | ①野菜は切っておく。 ②鍋にサラダ油をあたたため、たまねぎを透明になるまでよく炒める。 ③水を加えてひと煮立ちしたらコンソメを入れ、ひとくちもちもちを入れて煮る。 スープが沸いてきたらきゃべつを加える。 ④ひとくちもちもちに火が通ったらこしょうを入れて味を整える。 |
| きゃべつ | 25 | 短冊切り | |
| ひとくちもちもち | 40 | | |
| サラダ油 | 0.8 | | |
| 水 | 150 | | |
| コンソメ | 1 | | |
| こしょう | 0.02 | | |

※赤字で記載した材料は、給食会で取り扱っています。



「ひとくちもちもち」の中に、茶色の斑点が見えますが、これはじゃがいもの皮です。スチコンで焼いたり、油で揚げても使用できます。

| 物資コード | 品名 | 規格 | 銘柄 |
|-------|--------|------|------|
| 61803 | ひとくちもち | 500g | ホクレン |

新規で取り扱いを始めました。価格等については別途ご案内します。

