

令和7年度学校給食用パン加工及び炊飯委託工場指定証交付式

4月4日(金)に令和7年度学校給食用パン加工・炊飯委託工場の代表者を迎え、指定証を交付しました。式では、森理事長のあいさつに続き、大分県教育庁体育保健課 課長 吉野様から「給食は子どもたちの日々のエネルギーとなるもの。それを支える皆様に感謝しております。」との祝辞をいただきました。最後に、委託工場を代表して大分県学校給食パン米飯協同組合理事長 山内様からは「安心・安全に責任を持って、子どもたちに美味しいパン・米飯を届けていきたい。」とあいさつがありました。

令和7年度は、学校給食用パン加工及び炊飯委託工場選定委員会の答申を受け、決定したパン加工10工場、炊飯加工10工場に対し、指定証を交付しています。



令和7年度学校給食に関する講習会・物資展示会を開催します！

【日時】 **令和7年7月19日(土)**
10時～16時

【場所】 **J:COMホルトホール大分**
講習会:302・303会議室
物資展示会:大会議室

【講演Ⅰ】

「日本一美味しい病院食を目指す
当病院の取り組みについて」
工藤 麻美 氏

【プロフィール】

・キッコーマン総合病院
診療技術部 臨床栄養科 管理栄養士
2006年 同病院入職

(日々の取組)
「病人食」らしくない「病院食」を目指して全員一丸となって取り組んでいます。
入院では幅広い病気に対し、患者さんとその家族に向け食事相談を行っており、外来では主に糖尿病・脂質異常症・高血圧・腎疾患の患者さんに食事相談を行っております。

【講演Ⅱ】

「学校給食現場における衛生管理について(仮)」
田中 延子 氏

【プロフィール】

・株式会社オフィス田中 代表取締役
・淑徳大学看護栄養学部 客員教授

2003年 栄養教諭制度創設のための文部科学省中央教育審議会「食に関する指導体制整備について」の専門委員として栄養教諭制度の創設に携わる。
2005年 栄養教諭制度がスタートした4月に、文部科学省学校給食調査官に就任。
7年間の在任期間において、学校給食法及び学習指導要領に食育の推進を明記するなど、食育に関する法の整備等に努める。

24,000食の大型学校給食調理場での学校栄養職員をスタートに北海道教育委員会学校給食指導担当は7年経験され、学校給食現場のことを熟知された講師です。

※経歴はHPから抜粋

本年度は土曜日開催です。
公私ともにご多用中とは存じますが、ご参加のご検討
よろしくお願いいたします。
開催案内文書は別途お送りします。

物資展示会では、約30社から学校給食
摂取基準において定められた栄養素に
対応した物資をご案内予定です。

皆様のご参加をお待ちしております

コロナ禍で休止していた学校給食料理教室を6年ぶりに再開します。
今年度は、児童(来春入学する児童を含む)生徒及びその保護者を対象に下記の日程で開催します。4月24日(木)に講師との打ち合わせ会を実施し、献立の試作等を行いました。

詳しくは、別途文書をお送りしますので、児童・生徒及び保護者の皆様への周知について、ご協力よろしくお願いいたします。

【開催日・場所】

- (1)7月23日(水)、7月25日(金) 大分県学校給食会
- (2)8月7日(木) 臼杵市中央公民館 (臼杵市大字臼杵2の107番地562)
- (3)8月21日(木) くすまちメルサンホール (玖珠郡玖珠町岩室24-1)

令和7年度講師

(左から)
九重町立野上小学校 栄養教諭 上田 美穂
臼杵市立臼杵小学校 栄養教諭 板井 三津子
(公財)大分県学校給食会 食育コーディネーター 藤澤美津江
(※敬称略)

令和7年度第2学期分 学校給食用冷凍食品選定会予備審査会

4月17日(木)に大分県学校給食会で予備審査会を開催しました。
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、5月15日(木)に福岡県で開催される「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。



物資だより

カット野菜について、にんじんと玉ねぎの「みじん切り」の取り扱いを開始しました。
価格等は別途お問い合わせください。

多くのご注文をお待ちしております！



にんじんみじん切り (5mm程度) 玉ねぎみじん切り (5mm程度)

おすすめ献立～7月行事食～

星のミネストローネ



星の Pasta を使って七夕の空をイメージしています。
今回はいもどりにむぎ枝豆を加え、また鉄分が摂れるように、ウージパウダーを入れています。

材 料	1人分(g)	切り方等	作り方
星のPasta(行事食)	6	茹でる	【下処理】
鶏むね肉	10	小さめ角切り	・野菜は切っておく。セロリは薄く切り、葉も刻む。
ベーコン	5	短冊切り	・星のPastaは仕上げ時間を見て茹でておく。
オリーブ油	0.5		茹で時間は約13～15分です。
セロリ	3	薄くスライス	①釜にオリーブ油をあため、セロリを香りが出るように炒める。鶏肉・ベーコンを加えて炒める。
たまねぎ	20	角型	②肉の色が変わったら、たまねぎとにんじんを加えて炒め
にんじん	8	薄い色紙切り	じゃがいもとウージパウダーを入れて炒める。
じゃがいも	25	小さめ角切り	③じゃべつと水を加えて、中火で煮る。
冷凍むぎ枝豆	8		④野菜に火が通ったらダイストマト・がらスープチキンス・コンソメを加えて煮る。
ウージパウダー	0.5		④星のPastaと枝豆を入れて、ケチャップとウスター
水	80		ソースで調味をして、塩・コショウで味を整える。
ダイストマト缶	20		
がらスープチキンス	8		
コンソメスープ	0.4		
トマトケチャップ	8		
ウスターソース	1		
食塩	0.05		
コショウ	0.02		

★7月行事食のご注文締め切りは**令和7年5月29日(木)**です。詳細は「7月行事食のご案内」をご覧ください。