

令和8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3日(金)に令和8年度の指定証交付式を執り行いました。冒頭、パン加工9工場、炊飯10工場に対し、森理事長から指定証が手渡されました。理事長あいさつに続いて、大分県教育庁体育保健課 吉野課長から「子どもたちの成長を支える学校給食を安定して供給していただいている皆様へ感謝しております。」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 山内理事長からは「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。

パン加工及び委託炊飯工場は、学校給食会が毎年度「学校給食用パン加工及び炊飯委託工場選定委員会」の答申やその他の条件を総合審査し決定しています。



令和8年度「学校給食料理教室」を開催します



昨年度に引き続き、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学校給食料理教室を開催します。4月24日(金)に講師と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します。

開催日・場所

- ◎7月22日(水)、7月29日(水)、8月18日(火)
公益財団法人 大分県学校給食会
- ◎8月20日(木)
三光コミュニティーセンター(中津市)

試作の様子♪



講師

※敬称略
 中津市立三光中学校 栄養教諭 上野 恵美
 大分市立寒田小学校 栄養教諭 林 結
 公益財団法人 大分県学校給食会 食育コーディネーター 藤澤 美津江

昨年度の様子



令和8年度「学校給食に関する講習会及び物資展示会」を開催します

【日時】 令和8年8月4日(火)
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】
 「小児食物アレルギーの現状と
 学校校生活管理指導表について(仮)」

大分大学医学部附属病院
 大分こども急性救急疾患学部門医療・研究事業
 助教・小児科副病棟医長 玉井 資 氏

資格等
 日本小児科学会 小児科専門医
 日本小児科学会 将来の小児科医を考える委員会
 (2024-2026年度)委員
 令和3年度 国立成育医療研究センター 小児アレルギー診療短期重点プログラムでアレルギー診療を研修

第一線で日々、治療・研究をされている先生です!

【講演Ⅱ】
 「学校・家庭・地域と連携した
 食育の推進について(仮)」

長崎県東彼杵郡波佐見町立中央小学校
 教諭 福田 泰三 氏

現役教諭として長年食に関する指導・研究に携わっておられる先生です!
 朝食欠食児童に対して「みそ汁の日」を提唱し実施される等、具体的かつ継続的な活動が評価され、各地で食育に関する講演、学校給食の専門誌「学校の食事」での執筆など(2026年5月号で連載第131回目!)食育推進にご尽力されています。

物資展示会では、メーカー約40社がブースを設ける予定です。昨年度は「使用方法などを丁寧に説明してくれて新しい発見がありました。」「初めて見る商品が多く参考になりました。」等のご感想をいただきました。案内は別途文書をお送りしますので、ご検討よろしくお願いします。

皆様のご参加お待ちしております!

令和8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(金)に沖縄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(金)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。



献立紹介 インド煮



ケチャップ、ソース、カレー粉などで味付けした1970年代に栃木県鹿沼市で生まれたメニューです。パン給食に合う煮物で子どもたちに好まれるカレー味、そして3色の栄養素がバランスよくとれるメニューとして考案されたそうです。

材 料	1人分(g)	切り方	作り方
じゃがいも	50	いちょう切り	【下処理】 角揚げは、さっとゆでて油抜きし、こんにゃくは茹でてアクを抜く。うすら卵と枝豆も茹でる。
たまねぎ	40	角切り	
にんじん	12	いちょう切り	
こんにゃく	30	角切り	
豚ももスライス	25		①にんじん・豚肉を炒め料理酒を少々をふり、たまねぎ、こんにゃく、じゃがいもを油で炒め水を加えて煮る。
料理酒	1		
角揚(給食用)	15		*中火で煮る
冷凍むぎ枝豆	5		②①がやわらかく煮えたら、砂糖・コンソメ・カレー粉を加え、残りの調味料も加える。
うすら卵水煮	16		
サラダ油	1.2		③角揚、うすら卵を入れて味が染み込むように弱火で煮込む。
砂糖	0.8		
コンソメ	0.75		④仕上げに茹でた枝豆を加える。
カレー粉	0.25		
ケチャップ	11		*水の量は加減してください。 試作ではじゃがいもが煮えにくかったので、水の量を増やしています。ケチャップが入ると焦げやすくなるので注意しましょう。
中濃ソース	2		
しょうゆ	1		
塩	0.08		出来上がり量 1人分185g *赤字で記載した材料は、給食会で取り扱っています。
水	10		