



14
1月号

給食会だより2014年

公益財団法人大分県学校給食会 総務課企画普及係
TEL 097-543-5121 FAX 097-545-2264

明けましておめでとうございます。

昨年も当会の各種事業にご協力いただき、ありがとうございました。今月号では、昨年末に実施した事業の報告を中心にお届けします。寒い日が続きますが給食会も干支の馬のように全力疾走でがんばります！今年もよろしくお願いいたします。



新年のごあいさつ

皆様には、お健やかに新年を迎えられたこととお慶び申し上げます。大分県学校給食会では、本年も安全・安心、良質な学校給食用物資の安定供給に努めます。また、学校給食の普及充実と食育推進の支援にも積極的に取り組みます。一層のご支援・ご協力を賜りますよう、お願い申し上げます。

理事長 高山 誠一



平成25年度米飯調理講習会を開催しました



期日：12月5日（木）
主催：米消費拡大推進協議会
主管：大分県学校給食会

（株）熊本ホテルキャッスル 総料理長 川上 洋信 氏を講師に招き、本格的な中国料理の調理指導・講義を実施しました。

調理実習中は丁寧なご指導が大変好評で、アンケートには「豆板醤の炒め方のコツがよくわかった」「油通しのポイントが学べて良かった。給食で役立てたい」といった声が寄せられました。また、午後の講義でも、参加者からの質問にわかりやすく回答いただき、普段の疑問解決や新たな発見に繋がりました。



油通しや丁寧な切り込み等、中国料理の繊細さを学ぶことができました

コツを押さえ、どの班もバリと上手く仕上がった「黄金炒飯」。



平成25年度第2回学校給食用パン抜取調査を実施しました

学校給食用パンの品質の維持、向上を図るために学期に1回、実施しています。第2回目を11月29日（金）に当会で実施いたしました。調査内容については、パンの品質採点基準並びに評価基準（点数）に基づいて行われ、優（85～93点）良（77～84点）可（70～76点）で3つの分類判定が行われます。今回の抜取調査で『優』判定をいただいた工場は以下の6工場（対象20工場）です。

【『優』のパン工場】

- ・仲井松栄堂（豊後高田市）
- ・木村製パン工場（豊後高田市）
- ・（有）石川製パン工場（大分市）
- ・今村製パン工場（中津市）
- ・山本製パン工場（日出町）
- ・（有）安部製菓（別府市）

（※順不同）



パンの調査、実施日の参加について（ご案内）

抜取調査については、市町村教育委員会の給食関係者、栄養教諭・学校栄養職員の皆様を対象に毎回、公開しています。

参加をご希望される方は電話などでお知らせくだされば、担当者から改めて当日の調査内容など詳細な説明をさせていただきます。

（担当：基本物資係 安部・田原）



審査当日は、製パン技能師の先生に直接詳しい話を聞くことができます！

地場産物活用推進委員会を開催しました

第1回目の委員会を12月2日（月）に開催しました。

学校給食現場のご意見を参考にさせていただくため、大分県学校栄養士研究会の皆様アンケートを実施いたしました。ご協力ありがとうございました。

これから約2年間地場産物活用推進のため調査・研究等を行っていく予定です。

今後も引き続きご指導・ご協力よろしくお願いいたします。

★豆知識★ 良いパンの内相

- ・カットした内相の表面に生地だまりがない
- ・全体的に気泡がふんわりしている
- ・パン底が狭く、上に伸びている



中国・九州地区物資共同購入会議(岡山県学校給食会)に出席しました



中国・九州地区物資共同購入会議では、年に4回、主に冷凍素材品(むきえび・冷凍野菜)や、缶詰類等の仕入れに関する協議を行っています。12月12・13日は、岡山県で開催しました。

昨今の円安・デフレ脱却傾向を受け、大幅な食品価格の値上げが相次いでおり、給食現場における献立作成への影響を危惧していますが、安全・安心な物資を皆様にお届けするため、同じ物資でもより優良な物を選定するよう心がけております。今後とも皆様方のご理解をよろしく願いいたします。

また、会議の開催地に合わせ、関係工場の視察も行っています。今回は、当会でも取り扱っております「白絞油・サラダ油」の製造工場へ行ってまいりました。植物油国内シェアの約40%を生産する同社の主力工場とのことでしたが、甲子園球場約2つ分の敷地面積を擁する施設を、完全なオートメーション化により10名以下で運用していました。また、安全に係る設備投資において、細部まで管理されており、皆様に自信をもっておすすめできる物資であることを、今回再確認しました。



地場産物活用献立 鶏肉のバジル焼き

大分市立大道小学校 (食数:605食)
(献立作成:学校栄養職員 山部 亮子先生)

(材料 1人分) **全て給食会物資です**

- 鶏もも肉.....50g (つくりかた)
 バジルソースベース.....1.2g ①バジルソースベースを解凍し、
 塩.....0.4g ②他の調味料と合わせる。
 こしょう.....少々 ③鶏肉に、調味料をまぶしておく。
 白ワイン(キュイソン)1.6g ④スチームコンベクションオープンの
 コンビモード190℃で、15分間焼く。



(献立メモ)

国東市が日本一の生産量をほこる、バジルを使用した献立です。100%大分県産のバジルで製造されているバジルソースベースを使用しました。子どもたちにも食べやすく、人気の献立となりました。

給食会物資を使用したおすすめ献立

フルーツチーズ ヨーグルト和えとはまた違った美味しさ★

(材料 1人分) **全て給食会物資です**

- パイン缶詰...20g ※シロップも使用します
 みかん缶詰...10g 黄桃缶詰.....10g
 ナタデココ.....15g ソフトチーズフード...15g
 (つくりかた)

- ①果物缶は一口サイズに切る。
- ②クリームチーズをパイン缶のシロップを合わせて緩める。(ミキサーを使用すると便利)
- ③①と②を和える。

クリームチーズと和えるのは必ずパイン缶のシロップにしてください。他のシロップですと、とろみと味の調整が上手くいきません。



具たくさんかぼちゃスープ

かぼちゃの甘さが子どもたちに好まれる濃厚なスープです。うらごしかぼちゃで、手間いらずです。

(材料 1人分) **全て給食会物資です**

- うらごしかぼちゃ...75g
 牛乳.....100cc
 マカロニ.....12.5g
 にんじん.....5g
 ベーコン.....2.5g
 かぼちゃ(村ネット)...4g
 バター.....2.5g
 食塩.....少々



(つくりかた)

- ①うらごしかぼちゃを解凍する。
- ②にんじん、かぼちゃはサイコロ切りにする。
- ③マカロニを茹でしておく。
- ④ベーコンを焦げないように炒め、にんじん、かぼちゃを入れ材料の半分くらいの水(分量外)を加えて少し固めに煮る。
- ⑤牛乳、裏ごしかぼちゃを加えて弱火で煮立て、煮立ったらマカロニを加えて塩で味を調える。

※ホールコーンを加えてもおいしいです

地だこキャンペーン 延長のご案内

11月に実施したところ大好評でしたので、1月も再度キャンペーンを実施します。皆様のご活用お待ちしております！

コード	物資名	キャンペーン価格
42805	地だこぶつ切り1kg	2,650 → 2400円
42806	地だこスライス1kg	2,750 → 2500円
48803	地だこぶつ切り(粉付)1kg	2,751 → 2500円
61804	たこ飯の素(炊込み用)510g 米1kg用	1,050 → 920円