

広報紙 おおいた給食ふあいと編集委員会

5月24日(金)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6年度(11月・3月発行)と令和7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参りますので、楽しみにして下さい。



広報紙おおいた給食ふあいと編集委員

氏名	所属・職名
小野 富広	大分市立南大分小学校 校長
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)
小川 徳子	宇佐市立北部中学校 主任学校栄養職員 (宇佐市立宇佐学校給食センター)
安部 泰子	臼杵市立市浜小学校 栄養教諭 (臼杵市臼杵学校給食センター)
三好 裕美	由布市立東庄内小学校 栄養教諭 (由布市学校給食センター)
倉掛 望	佐伯市昭和中学校 主任学校栄養職員 (佐伯市弥生学校給食センター)

ホイコーロ 回鍋肉

(大豆ミートひとくちサイズ)



暑い季節におすすめの中華献立です。ごはんがすすむ献立です。

材料	1人分g	切り方	作り方
豚バラ肉	15	スライス	(下処理)「大豆ミートひとくちサイズ」は熱湯に5~10分浸して戻し、ザルにあげてしっかり水気を切る。
塩・シママース	0.03		
こしょう	0.02		
料理酒	0.8		①釜に油を熱し、豚肉・大豆ミートを炒め、Aの調味料で下味をつけて釜から取り出しておく。
しょうが	A 0.2	すりおろし	
にんにく	0.2	すりおろし	②①の釜でたまねぎを炒め(油が少ない場合は追加する)エリンギ・キャベツ・ピーマンを加えて炒める。
濃口しょうゆ	0.8		
三温糖	0.3		水分が少ないようなら水(分量外)少量を加え炒める。
サラダ油	0.5		③野菜に火が通ったら①と調味料を加え、味を調整する。
大豆ミート(ひとくちサイズ)	8	湯もどし	
キャベツ	35	色紙切り	*大豆ミート(ひとくちサイズ)は戻すと、重量が約1.5倍になります。豚肉と一緒に炒めて下味をつけると味がなじみやすくなります。
たまねぎ	20	角切り	
ピーマン	5	角切り	*調味料は目安です。加減してください。
ピーマン赤	5	角切り	
エリンギ	10	輪切り	1人分130g程度
濃口しょうゆ	2		
テンメンジャン	3.2		
三温糖	0.3		
(塩・シママース)	0.03		

熱量 123Kcal たん白質 6.5g 脂質 7.5g 食物繊維 2.9g 食塩相当量 0.7g 鉄分 1.1g

赤字で記載した食材は給食会で取り扱っています。

令和6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(水)に福岡県学校給食会で「令和6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、本県からは宇佐市立北部中学校(宇佐市立宇佐学校給食センター)の小川主任学校栄養職員、国東市立国見小学校(国東市国見学校給食センター)の重光主任学校栄養職員、臼杵市立野津小学校(臼杵市野津学校給食センター)の山部栄養教諭に出席いただきました。会議では、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。

選定品等は、6月25日(火)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。



令和6年度 第1回 理事会



5月27日(月)に「令和6年度第1回理事会」を開催しました。はじめに、今年度の事業の進捗状況を報告、その後以下の3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、決算報告(案)は、6月14日(金)に開催予定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5年度事業報告(案)について	可決 (全会一致)
第2号	令和5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	

新営業許可制度に基づく「営業許可証」を取得しました！！

食品衛生法の改正に伴う、新たな「営業許可制度」に対応するため、令和3年度から冷凍物資小分け室・常温物資小分け室の施設整備に取り組んできました。

令和6年4月に全ての工事が完了し、5月に営業許可証を取得しました。本会の営業許可証は、これまでの「食肉販売業」「魚介類販売業」に「食品の小分け業」が追加されました。



令和6年度 物資製造工場等の 視察研修を実施します☆

【日時】 令和6年 7月26日(金) 8時~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①】 場所:「大分県農林水産研究指導センター 水産研究部」
内容:研究施設の見学

【見学先②】 場所:「ぶんご銘醸株式会社 麹の杜」
内容:製造ラインの見学

申込期限:令和6年 6月28日(金)



申込フォーム QRコード

令和6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6年 8月7日(水) 10時~16時

【場所】 一般社団法人大分県労働福祉会館 「全労災ソレイユ 7階 カトレア」 大分市中央町4丁目2番5号

【対象】 学校給食関係者

【講演Ⅰ】 演題:「子どもの心に響く給食」~給食と食育の実践~ 講師:東京都文京区立柳町小学校 管理栄養士 松丸 奨 氏

【講演Ⅱ】 演題:「経節とだしを学ぶ(仮題)」 講師:株式会社 にんべん

申込期限:令和6年 7月19日(金)



申込フォーム QRコード

令和6年度 学校給食レシピコンクール

今年度の募集テーマは!

「大分県産の食材を使った給食メニューをつくらせてみよう!」~わたしのイチオシメニュー~

【応募対象】 県内の小学校・中学校・義務教育学校・特別支援学校・高等学校定時制課程に在籍する児童生徒

【募集締切】 令和6年 9月6日(金)

多数のご応募をお待ちしています!

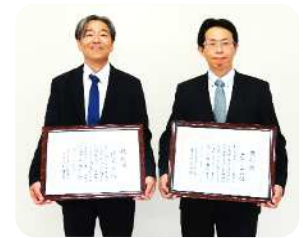


ホームページ QRコード

勤続20年職員を表彰しました

5月31日(金)に事務局次長兼渉外二課長 渡邊聡、総務課長 三浦宇一郎の勤続20年表彰をしました。

(左) 事務局次長兼渉外二課長 渡邊 聡 (右) 総務課長 三浦宇一郎



多くの方々の御支援をいただき20年勤続という一つの節目を迎えることができました。今後も皆様のお役に立てよう頑張りますので、引き続きよろしくお願いたします。

関係する皆さまの御陰で、在職20年という節目を迎えることができ感謝申し上げます。給食会ではベテランに位置付けられますので、今後は相応の仕事ができるよう努めてまいります。