

大分県学校給食会物資選定委員会

6月25日(火)に「大分県学校給食会物資選定委員会」を開催しました。委員会では、令和6年度第2学期分九州地区合同選定会等の報告、試食採点に基づく協議により共通選定品、県内選定品、新規取扱品が下記のとおり承認・選定されました。なお、各物資の詳細は、別途送付のパンフレットをご確認ください。

共通選定品

さんまおかか煮 (30g・40g)	たら角切(粉付) (1kg)	ホキ天玉揚げ(青さ入) (40g・50g)	照焼チキンパティFe強化 (60g・72g)	Caたっぷりオムレツ(トマトミート) (バラ、袋 40g・60g)

共通選定品

ポンデローナツチョコがけ (Fe・Ca) (25g)	ブルーベリーゼリー (40g)

県内選定品

荒挽つくねミニFe・Ca (1kg)	和風肉じゃがコロケ(Fe・Fi) (50g)

新規取扱品

鉄腕ギョーザ(ひじき・Fe入り) (18g)

新規取扱品

お豆腐しゅうまい (30g)	牛豚合挽ハンバーグ(焼き目付) (50g・70g)	ポーク焼売(大豆たん白入) (26g)	カクテルウイナーズスキンレス FeCa 約7g (1kg)	ウーヅパウダー (500g)

令和6年度第1回学校給食用 パンの抜取調査

6月27日(木)に大分県教育委員会と合同で、第1回学校給食用パンの抜取調査を実施しました。熊本製粉株式会社 伊勢田 様を講師にお招きし、大分県教育委員会職員、栄養教諭、大分県PTA連合会事務局職員等計9名が審査を行いました。審査内容は外観4項目(焼き色、形の均整、皮質、体積)と内相5項目(すだち、色相、触感、香り、味)を点数化し評価しました。今後おいしいパンが提供できるよう実施してまいります。

「優」評価の工場 (順不同)

- 株式会社松山製パン工場
- 木村製パン工場
- 由布フーズ株式会社
- 株式会社山之内食品
- 有限会社石川製パン工場
- 有限会社ニッサン製菓
- 有限会社原タイコパン本舗

【講師総評】

(熊本製粉株式会社 伊勢田 様)



全体的に低評価なものではなく、出来上がりに大きく差があるものはなかった。外観でボリュームがあるものは、小麦粉と水が上手に混ざることによってグルテンを形成していることから、すだち等も良くなっており良い評価につながっている。

第13回学校給食フェア 第1回運営委員会

6月21日(金)に「第13回学校給食フェア第1回運営委員会」を開催し、実施内容等について協議・検討を行いました。今年度も来場者が給食や食について興味や関心を持ち、楽しく学べるようなゲームや展示などを企画しています。



《開催日時》 令和6年11月2日(土) 10:00~14:00
《会場》 大分スポーツ公園 レゾナックドーム大分 西ホワイエ

令和6年度定時評議員会

6月14日(金)に「令和6年度定時評議員会」を開催しました。はじめに、令和5年度の事業報告を行い、その後、決算報告及び評議員・役員の選任について審議し、全会一致で可決されました。

議案番号	議案	結果
第1号	令和5年度決算報告(案)について	可決 (全会一致)
第2号	評議員の選任(案)について	
第3号	役員の選任(案)について	

給食試食会におじゃましました! (津久見市立堅徳小学校)

6月13日(木)に津久見市立堅徳小学校の給食試食会へ伺いました。堅徳小学校は自校式ですが、2学期から調理場方式に変わります。5・6月の献立は児童からのリクエストメニューを取り入れており、この日は、ぶり丼・味噌汁・みかんゼリーでした。地元の豆腐や味噌、つくみかんの果汁で作ったゼリーなど「まるごとつくみ」の献立で、手作りのあたたかさや思いが感じられるとても美味しい給食でした。校長先生をはじめ調理員のみなさん、本当にありがとうございました! (参加者: 濱本、川田)



献立紹介
だしのきいたカレーうどん
(ウーヅパウダー入り)



※写真のうどんは乾麺を使用しています。

材 料	1人分g	切り方	作り方
冷凍うどん	50		①かつおだしパックで濃い目のだしを取っておく。
豚もも肉	20	スライス	②冷凍うどんは釜に入れる時間から逆算してゆでておく。
にんじん	12	いちょう切り	③小麦粉とカレー粉、ウーヅパウダーを混ぜ合わせ、だし汁の一部(冷まして)で溶いておく。
たまねぎ	30	スライス	④サラダ油をあため、しょうがを焦がさないように炒める。
サラダ油	1.5		⑤火が通ったらだし汁を入れ、ひと煮立ちしたら②をだまにならないように溶かし入れ調味する。
枝豆むき身	5	流水解凍	⑥うどんを入れる。枝豆を入れて仕上げる。
しょうが	1.2	みじん切り	
かつおだしパック	5		
カレー粉	0.8		
小麦粉	5	混ぜる	
ウーヅパウダー	0.3		
濃口しょうゆ	1		*冷凍うどんは熱湯をかけてほぐすか、ゆでます。
ウスターソース	1.5		*濃い目のだしで作るのがコツです。
トマトケチャップ	2		*ごはんを組み合わせ、ルウが残ったらごはんにかけて食べてもおいしいです。
水	80		小麦粉とカレー粉で作る昭和のカレーです。
			●赤字で記載した食材は給食会で取り扱っています。

★お知らせ★

パン原材料の脱脂粉乳が国産品に切り替わりました!!

パン原材料の国産化に係る取り組みの一環として、令和6年度6月から、パン原材料の脱脂粉乳が輸入品から国産品に切り替わりました。なお、配合割合及び価格に変更はありません。



★給食会からのお願い★

お盆期間中、工場の稼働停止や物流の混雑が見込まれることから、物資を安定的に供給するため、申請書類等の提出について下記のとおりご協力をお願いいたします。

区分		提出期限
パン・米飯申請書	8・9月分	7月31日(水)
	9月分	7月19日(金)
一般物資注文書	8月分	7月19日(金)
	9月分	8月16日(金)

※パン・米飯申請書は、月ごとに作成し提出をお願いいたします。