



献立紹介

ベジタブルカレー (ウージ入り)



学校給食レシピコンクール第1回審査委員会

9月19日(木)に学校給食レシピコンクール第1回審査委員会を開催しました。今年度は、「大分県産の食材を使った給食メニューをつくってみよう! ~わたしのイチオシメニュー~」をテーマに募集し、県内の小学生・中学生から112作品の応募がありました。たくさんのご応募ありがとうございました。

1次審査を通過した作品は、10月10日(木)に行われる2次(試食)審査にかけられ、部門毎の各賞が決定します。受賞者の発表は10月中旬予定で、表彰式は11月2日(土)開催の「第13回学校給食フェア」内で行います。

審査委員一覧(11名) ※順不同、敬称略

◎委員長 ○副委員長

所属名	職名	氏名
大分県教育庁体育保健課学校保健・食育班	指導主事兼課長補佐(総括)	◎ 秋吉 陽子
大分市立南大分小学校	校長	○ 小野 富広
学校法人別府大学短期大学部食物栄養科	教授	伊藤 京子
大分県PTA連合会	副会長	二木 浩一
津久見市立津久見中学校	栄養教諭	下田 めぐみ
中津市立三郷小学校	栄養教諭	阿部 睦未
別府市立別府西中学校	主任学校栄養職員	麻生 瑞恵
日出町立藤原小学校	栄養教諭	渡邊 舞子
日田市立光岡小学校	栄養教諭	松原 裕子
公益財団法人大分県学校給食会	理事長	阿部 浩康
公益財団法人大分県学校給食会	事務局長	河野 尚博



材料	1人分g	5人分g	切り方	作り方
たまねぎ	30	150	粗みじん	①なすは皮を筋状にむき、1cm角に切る。
にんじん	15	75	粗みじん	セロリは葉も刻み、入れる。
セロリ	10	50	粗みじん	②釜でオリーブ油をあたためて、セロリ、にんにくを
なす	20	100	皮をむいて角切り	焦がさないように炒め、しんなりしたらたまねぎ・にん
しめじ	10	50	粗みじん	じんを加えて炒める。なすを入れ塩少々を振って、
マッシュルーム	8	40	みじん切り	全体がしんなりするまで中火→弱火で炒める。
ダイストマト	20	100		③しめじとマッシュルームを加えて炒め、ダイストマトを
オリーブ油	0.8	4		入れ、ウージパウダー、コンソメを加える。
にんにく	0.5	2.5	みじん切り	④トマトジュースとカレールウを入れ、焦がさないように
ウージパウダー	0.5	2.5		弱火で煮込む。
コンソメ粉末	0.5	2.5		⑤全体がトロっとしたら出来上がり。
コクと旨味のまるやかカレー	5	25		*なすなどの野菜は、季節の野菜がおすすめです。
トマトジュース(水でも可)	10	50		*カレールウはお好みで。
塩・シママース	0.05	0.25		●赤字で記載した食材は給食会で取り扱っています。



ハンバーグやからあげ、ミートボール、クリスマスにはモミの木チキンなどのトッピングがおすすめです。



手づくりポンデリング(アレルギー用)



材料	小5個分g	切り方	作り方
さつまいも(皮をむいて)	150	厚めちょう切り	①片栗粉、ベーキングパウダー、砂糖をふるっておく。
でんぷん	50	あわせる	②さつまいもはゆでて(又は蒸す)水を切り、熱いうちに
ベーキングパウダー	2		①を加えてこねる。
砂糖	10		③耳たぶより少しやわらかくなるように水で調整する。
水	30	調整する	④生地を5等分にして7つのだんごにする。だんごを
揚げ油	適量		水でくっつけてリング状にし、オープンペーパーご
クッキング用ミルク(いちご)	適量		と170℃の油に入れる。生地が固まったらオープン
オープンペーパー	5枚	10cm×10cm	ペーパーを抜き、色がつくまで揚げる。
揚げ油	適量		*粉砂糖をふる。今回はミルクいちごを使用
			●赤字で記載した食材は給食会で取り扱っています。



今回はミルク(いちご)を使用しましたが、粉砂糖や他のミルクでもOK。作り方の詳細は給食会までお問い合わせください。



第13回学校給食フェア 第2回運営委員会

令和6年9月10日(火)に第2回運営委員会を開催し、食育体験コーナー等の実施内容を決定しました。

これまでの人気コーナーに新たなゲーム等を加えました。皆様のご来場を楽しみにお待ちしております♪



新コーナーを紹介します!

new

食べ物当てクイズ

色や形を見て、何の食べ物かを当てよう!

new

大分の海に魚を泳がせよう!

魚の形をした紙に、好きな給食や思い出の給食、あったらいいと思う給食を書いて、みんなで大分の海に魚を泳がせよう!

new

もぐもぐハッピーサークル

(別府大学短期大学部食物栄養科)

食べ物レンジャーと食材ボールで遊んでみよう! 上手くレンジャーの口にボールが入るかな?

※詳しくは案内チラシをご覧ください。



チラシQRコード

令和6年度第3学期分学校給食用冷凍食品選定会合同選定会

9月19日(木)に福岡県学校給食会で「令和6年度第3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、竹田市立南部小学校の荒木春菜栄養教諭と佐伯市立佐伯南中学校の長澤紗希栄養教諭、大分県立日出支援学校の鬼丸紗枝栄養教諭及び本会職員2名が出席しました。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。

なお、選定品等は、10月16日(水)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。



★おしらせ★



下記商品の取り扱いを開始いたしました。ご注文や物資についての詳細は、渉外二課受注係までお気軽にお問い合わせください。

商品コード	物資名	銘柄
14123	クッキング用ミルク(キア7丸) 500g	大島食品
14124	クッキング用ミルク(コア) 500g	大島食品
14313	超濃縮赤ワインタイプ 1L	キッコーマン
14314	超濃縮白ワインタイプ 1L	キッコーマン
14439	パッサータハイブリックス 5kg	キッコーマン
14440	完熟あらごしトマト 388g	キッコーマン
62131	果実の恵み(蜜柑のジュレ) 50g	トーニチ
62132	果実の恵み(白桃のジュレ) 50g	トーニチ

★小麦粉及び米穀等の年間申請についてのお願い★

提出期限: 令和6年11月22日(金)まで

令和6年10月2日付大学給第134号で送付いたしました「令和7年度学校給食用小麦粉及び米穀等の年間申請書」の期限内提出にご協力をお願いします。この申請書を基に令和7年度のパン原材料及び精米を調達しますので、出来る限り正確な数字で記載をお願いします。

