



「第13回学校給食フェア」を開催しました!

11月2日(土)に、レゾナックドーム大分で第13回学校給食フェアを開催しました。開会行事の中で、令和6年度学校給食レシピコンクールの表彰式を行いました。受賞された皆様おめでとうございます。
学校給食フェア当日は、小雨の降り続く中たくさんの来場者をお迎えしましたが、会場付近の天候急変でテントや備品などが強風にあおられるといった危険な状況となり、開始早々に止む無く中止の判断をしました。ご来場の皆様をはじめ、スタッフ、出展者の皆様にご心配とご不安な思いをおかけし、誠に申し訳ありませんでした。
今年度の学校給食フェアは残念な結果となりましたが、今後も更なる普及充実活動や食育推進の支援等に努め、学校給食に関わる方々の取組などを広報誌やホームページ等で積極的に情報発信して参ります。



(開会行事、レシピコンクール表彰式の様子)

令和6年度学校給食レシピコンクール 入賞作品決定!

10月10日(木)に「令和6年度学校給食レシピコンクール第2回審査委員会」を開催しました。1次審査を通過した小学生部門及び、中学・高校生部門の各7作品(計14作品)について、試食による審査を行い入賞作品が決定しました。なお、その他の入賞者は、当会ホームページでご覧いただけます。

【小学生の部】

大分県学校栄養士研究会会長賞
かわいくておいしい!
ぶた肉の梨ソースがらめ



日田市立光岡小学校3年
三宅 祐利(みやけ ゆうき) さん

大分県学校給食会理事長賞
大分のおいしいうまみと香りをつめこんだまぜごはん



日田市立光岡小学校5年
三宅 敏京(みやけ とき) さん

【中学・高校生の部】

大分県学校栄養士研究会会長賞
新ごぼうの青のり唐揚げ



中津市立本耶馬溪中学校3年
永田 陽暖(ながた はるの) さん

大分県学校給食会理事長賞
サバとカラフル野菜のかぼす和え



中津市立東中津中学校3年
平 遥香(ひら はるか) さん

大分県学校給食会物資選定委員会



10月16日(水)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3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、各物資の詳細は既送付済のパンフレットをご覧ください。

共通選定品



いわし梅味噌煮
(40g・50g)



国産いわしフライ
(40g・50g)



枝豆と豆腐のミンチカツ
<Fe・Ca>(40g・60g)



安心逸品春巻Fe(米粉入り)
(35g・50g)

県内選定品



フルーツムース
(40g)



荒挽ポロニアステーキ
FeCa(40g・50g)

新規取扱品



ハムピカタ
(40g)



献立紹介 チリコンカン(小皿)

材 料	1人分	切り方	作り方
牛ももひき肉	5		①オリーブ油をあたたためひき肉を炒め、ナツメグ・ウーシパウダー・ガーリックをふり入れる。 ②たまねぎ・にんじんを加えて炒める。(中火→弱火) ③塩・こしょうを振り、レッドキドニー、大豆を入れて炒める。 ④マッシュルームとパッサータを加えて、弱火で煮込む。 ⑤水分の様子を見て、少ないようなら水を加える。 ⑥チリパウダー・ウスターソースを加え味を整える。
豚ももひき肉	8		
ウーシパウダー	0.3		
クッキングビーンズ レッドキドニー	10		
県産大豆 ドライパック	15		
たまねぎ	25	みじん切り	
にんじん	5	みじん切り	
国産マッシュルーム (みじん切り)	8	開封	
パッサータ・ ハイブリックス	8		*ダイストマト缶の代わりに、パッサータ・ハイブリックスを使用するときには、水分量が少ないので水で調整してください。
水	5		*野菜をよく煮込みパッサータを使うことで、うま味が出ます。
シママース	0.1		*ウーシパウダーを使うと、出来上がりに少し粘りがでてきます。
こしょう	0.01		
チリパウダー	0.3		
ナツメグ	0.1		
ガーリック	0.1		
ウスターソース	1		
オリーブ油	0.8		



豆料理が苦手な子どももいますが、チリの風味で食べやすくなります。作り方の詳細は給食会までお問い合わせください。



中津市立秣小学校におじゃましました!



10月11日(金)に中津市立秣小学校へ伺いました。大分県水産物流通加工総合対策事業の一環として、県内の小中学校等における県産水産物(養殖ブリ)を活用した学校給食の提供日に合わせて、県産水産物の授業を見学しました。本会は、貸出教材「ブリ」のフードモデルをお貸しして、実物大のブリを子どもたちに見てもらいました。実際に授業を受けた子どもたちの生の声や、大分県の水産の概要等を知ることができとても勉強になりました。

その後、養殖ブリを使用した給食をいただきました。ブリの身がとてもやわらかく、美味しい給食でした。校長先生をはじめ、関係者の皆様ありがとうございました!

見学者(藤川)

