

令和6年度第2回学校給食用 パンの抜取調査

11月28日(木)に大分県教育委員会と合同で、第2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 和田 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8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。今後も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) 【基本パン】

- 株式会社松山製パン工場
- 由布フーズ株式会社
- 有限会社石川製パン工場
- 有限会社原タイコパン本舗
- 木村製パン工場
- 株式会社山之内食品
- 近藤製パン工場
- 有限会社つるさき食品

【米粉パン】

- 株式会社松山製パン工場
- 由布フーズ株式会社
- 有限会社石川製パン工場
- 株式会社山之内食品

【講師総評】

(熊本製粉株式会社 和田 様)



全体的に基本パンは、ボリュームがあり触感もよいものが出ています。米粉パンは、小麦粉と違い扱いが難しいが、各工場で調整を重ねていけばさらに良いものが出てくるのではないかと感じました。



【2月6日 海苔の日】

西暦701年に制定された「大宝律令」によれば、29種類の海産物が租税として納められていました。そのうち8種類が海藻で、海苔もその一つとして表記されており、昔から大変貴重な食品でした。この史実に基づき、大宝律令が施行された、大宝2年1月1日を西暦に直すと702年2月6日となるため「海苔の日」に定められました。

(全国海苔貝類漁業協同組合連合会HPより抜粋)



給食いただきま〜す！～揚げパンの試食におじゃましました～

今回は、11月19日(火)に大分県立日出支援学校、11月22日(金)に国東市学校給食センターで、クッキング用ミルメーク(ココア)を使った揚げパンを給食で提供するとお聞きし、試食へ伺いました。

大分県立日出支援学校ではスチームコンベクションオープンで調理されたことで、ミルメークが少し香ばしくなっており、スチコンを使用しての揚げパン調理を初めて知ることができ、とても勉強になりました。また、国東市学校給食センターで試食したじゃがもちスープとだいこんサラダは、野菜たっぷり食べ応えもあり、揚げパンと牛乳の組み合わせは抜群！子どもたちの笑顔が目に見え、とても美味しい給食でした。

今回、先生方からお聞きしたお話や実際食べた感想等を今後も他の調理場・学校等へ広めていきたいと思っております。

大分県立日出支援学校、国東市学校給食センターの関係者の皆様、本当にありがとうございました。



旬のほうれん草を使っています。生の処理が難しい場合は半量を冷凍ほうれん草にすると処理しやすくなります。

Point



令和7年度第1学期分学校給食用 冷凍食品選定会予備審査会

11月14日(木)に、熊本県学校給食会で予備審査会が開催されました。九州各県学校給食会担当者が集まり、事務局による書類審査を通過した物資の、味・原料配合・外観・普及性などを審査しました。予備審査会を通過した物資は、12月12日(木)に福岡県学校給食会で開催される「合同選定会」において、学校給食関係者(栄養教諭・学校栄養職員等)が審査し「九州地区共通選定品」を決定します。



視察研修(株式会社 武蔵野フーズ 福岡麺工場)

11月13日(水)予備審査会前日に「株式会社武蔵野フーズ福岡麺工場」の冷凍麺製造現場を視察しました。

今回訪問した工場では冷凍うどんやラーメン、パスタを中心に製造していました。特に圧巻だったのが、冷凍麺製造時に保存料を使わずに、製品の品質低下を防ぐための急速冷凍技術を目の当たりにした時でした。この高い技術のおかげで、素材本来の風味や食感を損なわずに長期保存ができる仕組みを構築しているところに企業努力が感じられました。製造工程についても細かく説明をしていただき、全て機械に頼るのではなく、人の手や目で確認をしながら作業を行っていることを知りました。

普段なかなか目にする事のない製造現場の一端垣間見ることができ、とても貴重な時間となりました。

参加者(濱本・後藤)

豊かな海づくりフェスタに出展しました！

11月9日(土)・10日(日)に「第43回全国豊かな海づくり大会～おんせん県おおいだ大会～」の関連行事として行われた「豊かな海づくりフェスタ」に出展しました。この大会は、水産資源の保護・管理と海や河川・湖沼の環境保全の大切さを広く国民に訴えるとともに、つくり育てる漁業の推進を通じて水産業の振興と発展を図ることを目的に、毎年各地で開催されている国民的行事の一つです。

大分駅北口駅前広場の企画展示・体験ブースでは、豊かな海を体感してもらうために魚のつかみ取りなど海に関するさまざまなプログラムが用意され、本会は魚に関する食育ゲームや魚のレプリカ展示を行い、多くの親子に楽しんでいただきました。



令和6年度 学校給食調理講習会 を開催します☆

【日時】 令和7年 1月30日(木) 10時～16時

【場所】 公益財団法人大分県学校給食会

【対象】 栄養教諭、学校栄養職員、学校栄養職員 市町村教育委員会職員 等

【講師】 株式会社ラショナル・ジャパン 南日本営業部 セールスマネージャー 西尾 憲太郎 氏

【内容】 (1)素材を活かすスチームコンベクションオープン活用術 (2)スチームコンベクションオープンを活用した調理実習

【定員】 30名以内 ※申込多数の場合は、抽選とします。

【申込期日】 令和7年 1月17日(金)



申込フォーム QRコード

★給食会からのお願い★

年末年始は、製造工場の休業や物流混雑から当会への在庫日が限定されることが予想されます。

物資を安定的に供給するため、1月分の注文書の提出については、下記のとおり御協力をお願いいたします。

【提出期限】

令和6年12月13日(金)