

謹んで年始のご挨拶を申し上げます。



新年、明けましておめでとうございます。
旧年中は格別のご高配を賜り、職員一同心より感謝申し上げます。
年が改まり今年はい巳年であります。巳は蛇を意味し、脱皮を繰り返して成長する様子から「再生と変化」を示します。また巳は火の気を持つ年でもあり、一度火がつくと急速に進展すると言われています。
学校給食会としても、巳のようにこれまでの皮を脱ぎ捨て、少子化・低成長・インフレ基調といった時代の流れに適応(再生と変化)しつつ、これまで以上に(進展)安全・安心なものを安定的に提供し続けていく所存です。
本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

令和7年1月吉日
公益財団法人大分県学校給食会 理事長 阿部 浩康

献立紹介  米粉ワントンのぜんざい(小皿)

材料	1人分量g	切り方	作り方
あずき	8		あずきの茹で方 下記参照
砂糖(上白)	4		①茹でたあずきに分量の水を入れて煮る(中火程度)
砂糖(中双)	4		②砂糖を加えて煮る。(上白糖のみでも良いです)
塩	0.03		③塩を加えて味を調整し、茹でた米粉ワントンを加えて煮込む。
水	20		
米粉ワントン	5		*出来上がりは、あずきと米粉ワントンがからむ程度のやわらかさにする。



*今回は汁を多めに作ったものです。

【あずきの茹で方】
①あずきは水洗いし、たっぷりの水で強火で煮る。沸騰したら火を止めて蒸らす。
②ザルにあげ、煮汁を捨てる(渋切り)。もう一度最初と同じくらいの水を入れて煮る。沸騰したら中火にし、出てきたアクをすくい取る。
*茹で加減は、指で軽くつぶれる程度。煮込むのでやわらかくなりすぎないようにする。

ぜんざいと言えば「もち」や「白玉だんご」を使いますが、今回は「米粉ワントン」を使いました。この食材は、噛みやすくもちもち感もありますよ。


第13回学校給食フェア 第4回運営委員会

12月10日(火)に、第4回運営委員会を開催しました。11月2日(土)に実施した第13回学校給食フェアについて、来場者やスタッフからいただいたアンケートをもとに振り返りました。給食フェア当日、会場付近の天候急変で中止したことを受け、スタッフや運営委員からは「万が一に備えて危機管理をしっかりしておく必要があると思う。」や「開催場所を屋内開催を含めて検討してみてもどうか。」など安全対策に関するご意見を多くいただきました。
委員会では来年度も給食フェアを継続することが全員一致で決定しました。皆様からいただいたたくさんのご意見を、第14回学校給食フェアに活かして参ります。



給食いただきます～す! ~竹田市久住学校給食共同調理場におじゃましました~

11月22日(金)に、竹田市久住学校給食共同調理場へ給食の試食にお伺いしました。この日の献立は、ごはん、すまし汁、久住バーグ、ごぼうサラダでした。給食をいただきながら、測先生が作成してくださった動画を視聴し、納品や下処理、ハンバーグを手作りしている様子等を知ることができました。
先生方のおかげで当会の物資が美味しい給食となり、子どもたちの「元気の源」になっていることを改めて実感し、日々の業務の励みになりました。竹田市久住学校給食共同調理場の関係者の皆様、本当にありがとうございました。



【参加者】(衛藤) 【ごはん、すまし汁、久住バーグ、ごぼうサラダ】

令和7年度第1学期分学校給食用 冷凍食品選定会合同選定会

12月12日(木)に、福岡県学校給食会で「令和7年度第1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、別府市立別府西中学校の 宮崎智子 栄養教諭と大分市立坂ノ市小学校の 伊東彰子 栄養教諭、九重町立野上小学校の 上田美穂 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・普及性等について審査し、九州地区共通選定品等を決定しました。
なお、県内選定品等は、令和7年1月17日(金)に開催する「大分県学校給食会物資選定委員会」で審議・決定されます。



【出席者】(渡邊・山本)

令和6年度 学校栄養士研究発表会

12月17日(火)に、大分県庁舎本館2階「正庁ホール」で行われた「令和6年度大分県学校栄養士研究発表会」に参加し、本会は貸出教材の展示・紹介を行いました。
今年度の研究発表者は、大分大学教育学部附属小学校の 後藤彩 栄養教諭と日田市立東湊小学校の 三宅祐子 栄養教諭でした。研究発表を聞いて、保護者の立場として、学校で児童・生徒へ食に関する熱心な授業や指導、栄養管理等をしっかりされていると思うと、感謝と安心した気持ちになりました。



【参加者】(藤澤・藤川)

新 ★新規取扱物資等についてのお知らせ★

下記の物資を新規に取り扱うことになりましたのでお知らせいたします。多くのご利用をお待ちしております。

コード	物資名	銘柄	価格	備考
21203	厚揚げ約300g	九州乳業		冷蔵 消費期限9日
58832	冷凍焼き豆腐1kg	ライクスタカギ		冷凍 賞味期限1年

【取扱開始時期】 令和7年1月14日(火) ご使用分から

※厚揚げは納品日の10日前までにご発注ください。
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合せください。



【厚揚げ約300g】



【冷凍焼き豆腐1kg】