

令和6年度大分県学校給食振興大会・大分県食育実践研修会



1月23日(木)に、大分県庁舎本館2階正庁ホールにおいて「令和6年度大分県学校給食振興大会・大分県食育実践研修会」が開催されました。開会行事の中で、学校給食の充実発展に対し優れた成果又は功績をあげた学校・その他団体及び個人の表彰式が行われ、今年度は下記の方々を受賞されました。受賞者の皆様おめでとうございます。その後、滋賀大学教育学部特任教授の岸田蘭子氏による「資質・能力を育てる食育カリキュラム・マネジメントの実現」と題した講演が行われ、

午後からは「食の指導に関する全体計画の作成と見直し」と題し、午前の講演を踏まえた演習や「食育指導者養成研修報告」等が行われました。

この研修は、食育に関する講演及び研修発表等を行うことにより、学校給食並びに食育についての理解を深めるとともに、学校教育活動全体における食に関する指導の充実を図ることを目的に毎年度開催されます。



令和6年度学校給食優良学校等表彰者

- 学校給食優良学校** 中津市立三郷小学校
- 学校給食功労者** 河野 雪江 (大分県立由布支庁支援学校 調理員) 梶原 美代 (大分県立日田高等学校定時制 調理員) 川 敬祐 (元有限会社白瀧屋 代表取締役)
- 学校給食優良パン工場** 由布フーズ (由布市)



受賞者のみなさん

令和6年度学校給食調理講習会



1月30日(木)に「令和6年度学校給食調理講習会」を開催しました。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の西尾憲太郎氏を講師に迎え、スチームコンベクションオープン(以下スチコン)を活用した調理実習、素材を活かすスチコンの活用術等をご指導いただきました。

参加者からは、「スチコンで揚げ、煮物、焼き物など多数の料理が出来るとわかり、給食にすぐ活用できそうでよいと思った。」や「サメを使ったアレンジメニューを作るのが斬新でよかった。みなさんのアイデアがすごいと感じた。」などの感想があり、参加者にとっては、学校給食現場における効率的な調理と、より魅力のある献立作成につながる満足度の高い講習会となったようです。

全国学校給食週間(学校給食レストラン)

1月20日(月)～24日(金)の5日間、大分県庁舎別館9階 ネバーランド県庁店にて、大分県教育委員会主催の「学校給食レストラン」が開催されました。

全国学校給食週間にあわせて開催され、1日50食限定・予約優先制での提供でした。献立には、県産食材や郷土料理が取り入れられており、給食会からも物資を提供しました。



★24日(金)の献立★ 牛乳・ゆかりごはん・県産きびなごフライ カボスとえ・県産小麦の団子汁・フルーツムース

大分県学校給食会物資選定委員会

1月17日(金)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7年度第1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					
いわし生姜煮 (40g・50g)	国産ミートハンバーグ Ca&Fe (40g・60g・80g)	ごぼうのミンチカツ (50g)	中華風つくね (1kg)	魚そうめん (500g)	アセロラゼリー (Fiber&Fe入り) (40g)

県内選定品				新規取扱品
国産さば竜田揚げ 鉄分カルシウム強化 (40g・50g)	ポークカツレツ (45g・60g)	野菜ソイ餃子 (Fe入り) (900g(18g×50個入り))	オーツミルクムース (40g)	星型ポテト(約100個入り) (1kg)

たくさんのご利用お待ちしております!

献立紹介



鉄腕とらねこふりかけ

「鉄腕とらねこふりかけ」は絵本「100万回生きたねこ」をイメージした献立です。

材料	1人分@	10人分@	作り方
フレッシュミート	15	150	①炒り卵(冷凍)はボイルし、袋から取り出しほくほくしておく。
炒り卵(冷凍)	8	80	
骨まるごと味付おかか	3	30	②冷たい釜にフレッシュミートを入れ火をつけてウーシパウダーを加え、ほろほろになるまで炒りあげる。
ウーシパウダー	0.3	3	
きざみどり	0.2	2	③②に①と骨まるごと味付おかかを入れて炒り、味をみて必要ならしょう油を加える。仕上げにのりを加える。
濃口しょう油	0.15	1.5	
(サラダ油)	0.3	3	

*赤字で記載した食材は、給食会で取り扱っています。

フレッシュミートは油ごと使用しますので、サラダ油は必要であれば使用してください。

熱量	55Kcal	食塩相当量	0.5g	鉄分	0.9mg	ビタミンB2	0.04mg
たん白質	4.2g	ナトリウム	200mg	亜鉛	0.2mg	ビタミンC	0mg
脂質	3.3g	カルシウム	79mg	レチノール当量	13μg		
食物繊維	0.3g	マグネシウム	10mg	ビタミンB1	0.02mg		

鉄分を強化し、骨まるごと味付おかかを使ってカルシウムも取れる手作りふりかけにしました。

佐伯市の未利用魚を使用したランチワークショップに参加しました! ~別府大学公開講座~

1月22日(水)に、別府大学で行われた公開講座「佐伯市の未利用魚を使用したランチワークショップ」に参加しました。まず、佐伯市職員の方から佐伯市の水産業に関する講話があり、市場に流通されていなかった魚(未利用魚)について説明がありました。その後、未利用魚「ブダイ」をさばりデモンストレーションがあり、調理を行いました。ブダイは天ぷらにしましたが、白身で身に弾力があり、臭みもなくおいしくいただきました。

未利用魚を漁獲、加工、販売、消費をすることで、「豊かな海」が実現し、未利用魚を給食にも活用できれば、子どもたちへの食育につながると思いました。

(参加者: 濱本・藤澤)



ブダイのウロコは直径約3cmくらいありました!大きくてびっくり!

新規採用職員紹介

2025/1/22 11:30-16:00

別府大学公開講座 佐伯市の未利用魚を使ったランチワークショップ

渉外一課基本物資係 かない まこと

臨時職員 穴井 誠

2月より勤務させていただきます。基本に忠実に一生懸命頑張りますので、どうぞよろしくお願いいたします。

