

いわまの 学校給食

第52号
平成27年3月

公益財団法人 岩手県学校給食会

〒020-0846 岩手県盛岡市流通センター北一丁目12-1 TEL▶019-638-9429(代)
E-mail▶igk@soreil.ocn.ne.jp ホームページアドレス▶http://www.lgk.or.jp
印刷 株式会社富士屋印刷所



平成26年度 学校給食調理コンクール

〈調理実技〉



〈審査〉



〈学校給食調理コンクール表彰式〉



もくじ

- 平成26年度学校給食調理コンクールを終えて ————— 2
- 平成26年度学校給食調理コンクール入選作品 ————— 3~4
- 平成26年度学校給食優良校表彰及び功労者表彰の紹介 — 5~6
- 平成26年度新規採用栄養教諭の紹介 ————— 7
- 平成26年度親子料理教室 ————— 7
- 新規選定物資のご紹介 ————— 8
- 平成27年度 行事予定 ————— 8

趣旨 学校給食の充実向上及び学校における食育の推進を図るため、栄養教諭・学校栄養職員及び調理員による調理コンクールを行い、関係者の調理技術の研鑽と多様な献立作成意欲の高揚に資する。

主催 公益財団法人 岩手県学校給食会

共催 岩手県教育委員会・岩手県学校栄養士協議会
岩手県学校給食研究会・岩手県学校給食センター協議会
岩手県市町村教育委員会協議会

期日 ●書類審査 平成26年11月26日(水)

●実技審査 平成27年1月9日(金)

●表彰式 平成27年1月9日(金)

審査員 村山 枝利

(岩手県教育委員会スポーツ健康課指導主事兼保健体育主事)

大石 祥子

(岩手県学校栄養士協議会会長) (盛岡市立山王小学校 栄養教諭)

千葉 亨

(岩手県学校給食研究会会長) (盛岡市立河北小学校校長)

工藤 精一

(岩手県学校給食センター協議会会長)

(盛岡市都南学校給食センター所長)

山内 ゆかり

(宮古市立学校川井給食センター 栄養教諭)

小屋畑 知美

(洋野町種市学校給食センター 栄養教諭)

柴田 未保子

(一戸町食育センター 栄養教諭)

学校給食調理コンクール審査を終えて | 岩手県学校栄養士協議会 会長 大石 祥子

学校給食調理コンクールは、学校給食の充実向上及び学校における食育の推進を図るため、栄養教諭等及び調理員による調理コンクールを行い、関係者の調理技術の研鑽と多様な献立作成意欲の高揚に資することを趣旨として開催しています。今年度は、8チームの参加により開催されました。

第一次では、栄養基準量は適切か、献立のねらいが明確か、献立のバランス（主菜と副菜の組み合わせや料理形態の組み合わせ）はよいかなどを提出いただいた書類を通して審査しました。

今年は、献立の順番が間違っている、だし用の煮干しが栄養価計算されているなど基本的な記入ミスが複数ありました。また、学校給食として提供する献立なので、基準値も考慮する必要があります。さらに、ねらいについては、地場産物の説明に終始している、食育のねらいとの関連性が見えない、施設の現状や課題の把握が不十分である、伝えたいことが具体的でないなど、十分検討していただきたいです。

第二次では、献立の普及性はあるか、献立の独創性・アイディアはどうか、味付けや盛り付け方は適切か、分量は児童生徒の摂取量として適切か、書類に示されている分量と変わらないかなど調理実技を通して審査しました。普段とは違う条件で緊張感が漂う中、狭い調理スペースで衛生管理を考えつつ、お互い声を掛け合いながらスムーズに調理しており、日頃のチームワークの良さが発揮されていました。味付けも給食に相応しく、よく考えられていました。また、コンクールらしいアイディアもあり、僅差の判定でした。

審査を待つ時間を活用し、各チームが出品した料理を試食し、意見を交流する時間を設けています。他施設の様子、味付けや調理方法など活発に交流され、新たな発見や刺激を受け有意義な時間となっています。しかし、調理業務の委託化が進み、コンクール出場が困難な施設が増えているようです。本県の学校給食発展のためにも、開催趣旨をご理解いただき、出場できる体制が整備されるよう関係各位にご協力いただければありがたいです。

学校給食を学校における食育の「生きた教材」として活用するためにも、おいしく食べることができ、教育的配慮のされている献立であることが必要です。このコンクールは献立作成や調理技術の向上を図る絶好の機会となっています。各施設で参考にし、是非献立に取り入れていただきたいと思います。

このコンクールに向けて何か月前から準備し、試作や練習を繰り返してコンクールに臨まれた皆様のご努力に敬意を表します。

私達も、出場チームに負けにくい魅力あるおいしい給食づくりに励んでいきましょう。

調理コンクールに参加して | 花巻市立大迫中学校 栄養教諭 村木 葵

年度初めに参加することが決まった時、不安が先行し全く見通しが立たずにいました。何度も要項や過去の献立を見返し、「大迫中学校らしさは、普及性は、独創性は」と悩みました。一緒に参加する調理員さん方も「調理台や器具、衛生面はどこまでか」といった疑問点ばかりで、何度も相談し問い合わせをしました。

審査当日は、とにかくケガなく無事終わること、普段学校で実施している「カミカミ給食」を味わってもらうことだけを考えて調理しました。初めは緊張もあり無言の調理でしたが、仕上げの時間が近づくと声をかけ合い、普段どおりの雰囲気でも調理することができました。と同時に、試作の段階で先生方からいただいたアドバイスや調理内容を吟味して臨んだことなどが浮かんできました。

今回の経験は、学校給食の大切さを再確認する機会となりました。生徒の実態や健康課題を踏まえた献立の立案、その献立の意図をどう調理で伝えていくかという表現力。そして何よりひとつのものを作り上げるためのチームワークです。どれも日々の仕事で大切な要素であります。

今後も学校給食が「生きた食育教材」となるように先生方や調理員さん方と力を合わせ、安全で安心なおいしい給食を提供できるよう工夫改善していきます。

このような機会を与えていただいたことに深く感謝し、お礼とします。

学校給食調理コンクールに参加して | 八幡平市立西根地区学校給食センター 栄養教諭 新沼 妙子

コンクール参加のお話をいただき、現在取り組んでいること、八幡平市の良さについて考えるきっかけとなりました。コンクールの大きなテーマとしては「食育の推進のために『生きた教材』として活用できる献立」。八幡平市では、24年度に食育の内容を整備し、25年度から小中学校9年間の食育を系統立てて再構成し、授業を実施しています。特に小学校3年生では、生産者の方や生産物を届けてくれる方の話を聞きながら、地場産物について知り、感謝の心や郷土愛を育むことをねらいとした授業を行っています。八幡平市は、自然の恵みとそれを支えるの方々によっておいしい食材が豊富に作られます。じゃがいも1つとっても、甘みがあり素材そのものが本当においしいのです。八幡平市の水とも相性がよく、調理をしてさらにおいしくなります。「身土不二」という言葉の様に、地元のおいしい食材を食べて体を作ることはありがたいことだと実感し、子ども達に伝えていきたいと思っています。また、今回のコンクールに向け調理員とも練習と打ち合わせを重ね、厚い信頼関係とチームワークを本番でも発揮できたことをうれしく思います。当日までには他にも多くの方々にご支援いただきました。今後とも厚い信頼関係とチームワークを本番でも発揮できたことをうれしく思います。当日までには他にも多くの方々にご支援いただきました。今後とも厚い信頼関係とチームワークを本番でも発揮できたことをうれしく思います。当日までには他にも多くの方々にご支援いただきました。今後とも厚い信頼関係とチームワークを本番でも発揮できたことをうれしく思います。

食育の推進のために『生きた教材』として活用できる献立

岩手県教育委員会教育長賞

花巻市立大迫中学校

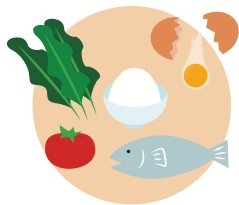
献立名

- 雑穀ごはん、牛乳
- 鶏肉のねぎ味噌焼き
- 小松菜の磯和え
- 手作りカミカミふりかけ
- 根菜汁・りんご



献立作成のねらい

本校では、生徒の健康課題に歯肉炎と肥満対策があることから、平成23年度より給食に「カミカミ週間」を設定し、よくかんで食べる指導を続けています。そこで、大豆や根菜を使用し咀嚼回数を増やし、切り方などの調理法も工夫することで、よりかむことを意識させた献立としました。また、花巻市で多く生産されている「雑穀」、「ねぎ」、「りんご」を使い、より地域を感じる給食をと考えました。



岩手県学校給食会会長賞

八幡平市立西根地区学校給食センター

献立名

- ごはん、牛乳
- 淡雪焼き
- ほうれん草のなめ草あえ
- けんちん汁
- りんご



献立作成のねらい

八幡平市は特産品のほうれん草や安比まいたけをはじめ様々な食材が生産されており、給食でも毎月1回「8」のつく日を「八幡平給食」として地場産物を多く取り入れた給食を実施している。この献立は、地場産品10品目を取り入れており、小学校3年生の「地場産物を知ろう」という授業につなげて、地場産物への理解や感謝の気持ちを持つことをねらいとしている。

また、八幡平市の特徴として、ご飯を持参することとなっているため通常の給食で使用している強化米でのビタミンB₁摂取ができず、不足しがちだという課題もある。そこで、ビタミンB₁摂取が期待できる「からふとます」や「米ぬか胚芽ミックス」に地元食材の「おから」を組み合わせた主菜とすることで、ビタミンB₁の確保にも努めた献立となっている。

岩手県学校給食研究会会長賞

岩泉町立学校給食共同調理場

献立名

- 雑穀ごはん、牛乳
- 鮭と大豆の揚げ煮
- 磯浸し
- 山菜汁
- 岩泉りんご



献立作成のねらい

岩泉町は、自然豊かな森林と三陸の海を有した広大な面積を持ち、豊富な食材に恵まれている。古くから食べ継がれてきた知恵のつまった郷土の料理や食材は、今でも日常の食卓に並べられ親しまれている。しかし、子どもたちの様子を見ると、食への関心は高くなく、普段口にしていない食事と地域の食材が結びつかない状況にあると感じている。そこで、当調理場では、地域にある産直組合と連携をはかり、食材やその加工品等の地場産物を給食の食材として積極的に活用するとともに、町のIP端末を使い献立の紹介をすることで、子どもたちの食についての関心が高まるよう努めている。

「たっぷり岩泉食材給食」は岩泉町の山の幸海の幸をふんだんに使い、四季折々の食材を味わうことをとおして食の経験を養うとともに岩泉町の良さを感じ、郷土に愛着を持ってほしいとのねらいから実施されているものである。本献立も、きびや大豆、山菜、りんごなどたくさんの岩泉の食材を活用している。給食だよりや食の指導とあわせて、岩泉の食材や知恵のつまった食文化を伝えることで、郷土に根ざした食を楽しみ、受けついでいく子どもたちを育てたいと考えている。

岩手県学校給食センター協議会会長賞

盛岡市立上田小学校

献立名

- ごはん、牛乳
- ひき肉と豆の
バン格拉デシュ風カレー
- カリフラワーのレモン風味
サラダ
- モロヘイヤのスープ
- りんご



献立作成のねらい

本校は、岩手大学を中心とした文教地区にあり、様々な国の児童が多く在籍している。

日頃より、外国の人と関わる機会に恵まれていることから、給食を通して、外国の食文化に触れる場面を設ける。そこで、それぞれの国の食文化の特徴をしり、食についての視野を広げることで、食文化に親しもうとする態度を育てることをねらいとした。

本献立では、日本語教室児童の国の料理やよく食べられている食材を取り入れた。



岩手県学校給食センター協議会会長賞

奥州市立胆沢学校給食センター

献立名

- 金芽米ごはん、牛乳
- 鯖のじゅうね味噌かけ
- 胆沢ピーマンのきんぴら
- 奥州けんちん汁
- りんご



献立作成のねらい

奥州市の給食施設では、奥州市産食材を積極的に取り入れた「奥州っ子給食」を年に6回実施している。この献立も奥州っ子給食として提供し、胆沢区・衣川区で有名なピーマン、豚肉、じゅうねをはじめとする奥州市産食材を10品目取り入れた。また、今年度から給食で提供している奥州市産の「金芽米ごはん」は、かむごとに感じる甘みが児童生徒からも好評である。

ごはんを主食とした和食のおいしさを知り、新鮮な地域の食べ物をいただけることに感謝する心を育てるため、この献立を作成した。

岩手県学校給食センター協議会会長賞

一関市西部学校給食センター

献立名

- ごはん、牛乳
- ドライカレー
- ブロッコリーのごま和え
- 野菜スープ
- バナナ



献立作成のねらい

中学2年生の食指導「スポーツのための効果的な食事のポイント」のなかで、貧血について触れる部分があり、今回は「栄養バランスの良い食事プラス貧血予防の鉄分強化の献立例」となるようにしました。

激しい運動で、骨や筋肉を傷めないよう、集中力や持久力が不足しないよう、貧血にならないよう、十分な栄養が摂れる献立例となるように鉄分の多いアサリや牛肉、豚肉、カルシウムの多いおからやすりゴマ、はくさいなどを取り入れました。

また、できるだけこれからの食生活に活かせるように、中学生でも作りやすそうな料理を組み合わせました。

岩手県学校給食センター協議会会長賞

大船渡市立大船渡学校給食共同調理場

献立名

- 麦ごはん、牛乳
- さんまの南蛮漬け
- 岩手の大豆サラダ
- ぼかぼか根菜味噌汁
- ゆめちゃんコンポート



献立作成のねらい

本献立は、震災を乗り越えようと日々頑張っている子どもたちを元気にしたいという想いを込め作りしました。「美味しい！」は心に元気を与えます。更に地元産食材（大船渡水揚げのさんま・陸隆高田のりんご）岩手県産食材（大豆・野菜）を使用することで、その食材の良さも伝えようと考えました。私たちは「海」から大きな苦しみや悲しみをもたらされましたが、やっぱり海の恵みを受け海と共に生きていかなければなりません。子どもたちには、海の恵み、山の恵み、そして岩手の恵みを充分に感じながら「美味しい！」と食べてもらえたら嬉しいですし、そのことが子どもたちの日々の「元気」につながることを願っています。

岩手県学校給食センター協議会会長賞

久慈市学校給食センター

献立名

- ごはん、牛乳
- 鶏のごまソースかけ
- ごぼうサラダ
- 琥珀スープ
- みかん



献立作成のねらい

久慈市は、昨年度NHK連続テレビ小説「あまちゃん」で全国に知れ、観光客が増加するなど、活気が出てきた。

現在も、観光キャッチフレーズ「白樺ゆれる琥珀の大地 海女の国」を用いて対外的に情報発信を続けている。しかし、市民、特に子ども達にとっては、久慈市の観光資源の美しさや価値について考える機会は少ない。

今回は学校や家庭で久慈市の観光資源について考えることができる教材とすることをねらいとし、給食の色に特徴をもたせた献立を作成した。



この賞は、学校給食の普及と充実を図るため、
学校給食実施上優れた成果をあげてきた学校及び共同調理場を表彰しています。

「学校給食優良校表彰を受けて」

宮古市立田老第一小学校

この度、学校給食優良校の受賞をうけました。早速、児童集会で伝達しました。校長室前に飾られている賞状と盾を児童は嬉しそうに見ています。

それでは、本校での学校給食の取組みについて紹介します。

本校が位置する三陸沿岸地域は、東日本大震災による津波で壊滅的な被害を受けました。悲しみや困難を抱えつつも、児童は前向きに生きようとしています。

本校では、食に対する実践意欲を高め、「食べることは生きること」の認識をもって、生涯を通じて健康に過ごすための食生活について理解し、実践する児童の育成を目標に掲げ、給食を中心とした食に関する指導に取り組んでいます。平成25年度には「栄養教諭を中核とした食育の推進」に取り組む、小・中・高等学校と家庭、地域が連携し進めました。

具体的な取組みとして、1つめは児童保健委員会による食育集会の実施です。集会では、朝ごはんを食べるための生活ポイントや、望ましい朝ごはんの内容について示し、縦割り班毎に、朝ごはん献立を考え、望ましい献立を給食で提供しました。

2つめは、給食残食〇キャンペーンの実施です。各学級で目標や取組内容を決め、6月と12月の各一週間取組みました。現在は、日常的に残食が減少しています。残食〇というと、欠席児童分も盛り付けがちですが、健康面からみると過食になり肥満につながります。そこで、適切な一人分の量を完食することを全教職員が共通理解し、指導しています。

3つめの取組みは、1年生と4年生の保護者を対象に実施している年2回の給食試食会です。1年生の保護者には、給食の役割について理解と、食事の量やマナーを家庭の食生活に役立てることをねらいとしました。4年生の保護者には、食育授業に参加し、成長期の食事の栄養バランスと量を親子で学ぶことをねらいとしました。

その他には、地場産品のよさを知り、そのおいしさを体験する郷土料理を取り入れた給食の実施や、地場産品を使用した給食献立の募集などを行っています。

これからも学校から発信し、地域と連携しながら、「食べることは生きること」の共通認識をもって、「自分の体は自分が食べたもので作られる」ことを意識した食に関する指導に取り組む、児童が食べることに関心を持ち実践するように支援していきたいと思えます。

(文責 栄養教諭 湊 亜紀子)



「食育授業」



「食育集会」

平成26年度 学校給食功労者表彰 岩手県学校給食会会長賞

この賞は、学校給食の普及と充実を図るため、
学校給食実施に関し、特に功績のあった学校給食関係者を表彰しています。

学校給食の運営に携わって

普代村学校給食共同調理場 主任学校栄養職員 宇部 順子

◎学校給食との出会い

私と学校給食との出会いは、昭和37年大船渡市立末崎小学校入学時です。大きなコッペパンを食べる事ができず、私はゴミ箱に捨ててしまいました。担任のF先生に怒られ、泣きながら食べた事を忘れる事ができません。

◎初めて学校給食を作る

初めて学校給食を作ったのも末崎小学校で、産休の調理員の代わりでした。栄養士のS先生からは、献立作品の苦勞を教えて頂きました。調理員からは、衛生管理、野菜の下処理、調理、米のとぎ方や食器の洗浄等を勉強させて頂きました。

◎栄養士になって

初任が普代村学校給食共同調理場でした。

見るも聞かぬ初めての土地で、不安と希望を感じながら、無我夢中で給食づくりをしていました。野田村学校給食センターに異動になり、施設によって運営方法が違う事を知りました。移動する事によって私達はしなやかに対応しなければならぬ事を感じました。

学校訪問指導が野田小学校で本格的に始まりました。最初は、異学年交流で給食の時間での指導の要望があり、紙芝居を作って出かけました。「好き嫌いしないで食べよう」「はしの持ち方」「赤・黄・緑のはたらき」など、かんたんな事から始まりました。試行錯誤を繰り返しながら、なんとか、できた事に胸をなでおろしたものでした。

食物アレルギーの代替食について、初めて経験したのは、田野畑村学校給食センターへ赴任してからです。ある養護教諭から、「鮭・鯖・鰹がだめな児童のために、何とかならないだろうか」と、相談を受け、上司と協議の上、調理員の理解を得て実施しました。

この時に、食物アレルギーにお金がかかる事を、身に染みて感じました。調理前の保存食、児童の分、調理後の保存食、検食、予備の分と、一つの食品に5倍かかります。当時の担当者、調理員、業者に感謝致します。

◎食に関する指導

巡り巡って、普代村に戻ってきた時に、「食に関する指導」が、授業形成で行う事を知りました。久慈地区の栄養士の皆さんの協力を受け、自主研の模擬授業を経験した事が強烈な思い出です。

◎若い人との出会いと感謝

「食育」は、学校、家庭、地域、行政など色々な人達が携わり、協力して進めて来ています。栄養教諭制度も根付いて来ています。

色々な視点で、ハッと驚くような発想と展開があり、若い人の感性のすごさを感じております。これからの学校給食の更なる発展を願って、皆様のご活躍を期待しております。

50年前パンを残した女の子は、「学校給食功労者表彰」をいただき、身に余る光栄と感謝しております。ありがとうございました。



「食べものの3つのはたらきを知ろう」



「おやつを食べ方を考えよう」



祝 文部科学省 平成26年度 学校給食表彰 学校給食功労者(個人)

平成26年11月20日(木)、第65回全国学校給食研究協議大会(山口県山口市)の席上で表彰されました。

心からお祝い申し上げます。

宮古市立宮古小学校 栄養教諭 伊藤百合子氏

※なお、平成25年度学校給食功労者表彰(岩手県学校給食会会長賞)を受賞されております。

西和賀町立湯田小学校 栄養教諭 由利 綾香

1年間を振り返ってみると、栄養士としての基本的な仕事を理解することから始まり、目の前にある業務をひとつずつ遂行することに精一杯の日々でした。

給食運営では、「安心で安全な給食を確実に提供すること」という基本的な業務をしっかり遂行することを第一の目標とし、衛生管理の向上に努めました。始めは、一人で抱え込んで悩むことが多く、なかなか実施までに至らなかったのですが、調理員の方々と相談することで的確な方法を見つけ、無理のない調理工程の中での衛生管理の充実を可能にすることができました。安全でおいしい給食を提供することは、多くの方の努力と協力で成り立っているということに改めて感じました。今後も、給食に関わる方々に感謝し、協力して運営していきたいです。

食に関する指導では、教材研究の大切さを学びました。限られた時間の中で、食に関する知識を伝えるには、食育の視点と授業を行う教科の特性やねらいを理解し、指導内容を吟味すること、食材や給食といった子どもたちの身近な物を活用することが、生活の中での実践につながる効果的な方法であることが分かりました。また、学年が違っても、同じ指導内容であっても、子どもたちの反応や理解が異なり、発達段階を捉えることのあり方についても学ぶことができました。

この1年間、様々な失敗をする度に栄養教諭としての目標や自身をなくすことも多くありました。しかし、子どもたちの元気に遊ぶ姿や、「給食、おいしかったよ」という声が大きな支えとなり、栄養教諭になってよかったと思えました。また、本校の先生方や調理員の方々、栄養教諭の先輩方の支えのおかげで食育が充実し、恵まれた環境で仕事ができていることにとても感謝しています。

来年度は、自校給食のよさを活かした指導を目指し、自ら積極的な食育の取組を行っていきたいと思います。



「給食指導」



「郷土食について」

野田村学校給食センター 栄養教諭 金慶 暁辰

栄養教諭になってからの1年が、あっという間に過ぎようとしています。栄養教諭になるまで、そして栄養教諭になってからも多くの方々に支えられ今日を向えることができました。本当に感謝の気持ちでいっぱいです。

給食管理業務では、調理員さんと共に試行錯誤し、より良い給食を目指して来ましたが、食に関する指導の基礎となる重要なものなのに、給食管理業務をおろそかにし給食センターの皆さんに迷惑をかけたことも多々ありました。その度に、諦めずに一緒に改善策を考え、相談にものっていただきました。

食に関する指導では、久慈地区の発達段階に即した9年間の食に関する指導計画を基に各学級で授業を行いました。授業をしていく中で、教材研究の重要性、高い専門知識の必要性を感じました。そして何よりも子ども達のことをもっと知らなくてはと感じました。まだまだ一人前ではない私を、多くの先生方や子ども達が助けてくれたおかげで、次も頑張ろうと思えたこともたくさんありました。

この1年間、その時々には精一杯やっていたつもりでしたが、振り返るともっと出来る事があったのではないかなと思うことばかりでした。しかし、同時に失敗からの学びも多い1年間でした。子ども達の将来を担う一員として、2年目以降はさらなる進化が求められます。自分の長所と短所を知り、長所を十分に活かせるように、短所は補えるように努めていきたいと思っています。

日々、栄養教諭の職務の奥深さにおどろかされます。だからこそ楽しいし、やりがいもあります。これから長い栄養教諭人生において、コツコツ積み重ねた何かが実を結んだ時のことを思うとワクワクします。未来の子ども達の姿を想像し、この気持ちを自身の心の栄養にして頑張っていきたいと思っています。皆さま、今後ともご指導よろしくお願い致します。



「私たちにカルシウムが必要な理由を考えよう」

平成26年度 親子料理教室

わくわく・うきうき クッキングスクール

●平成26年11月16日(日) ●参加者 親子47名

簡単おもてなしメニューにチャレンジ!

講師

料理研究家

千葉 星子先生



平成19年度から本会の事業として、小中学生及び保護者を対象に、学校給食の意義や本会の役割等についてより一層の理解を得るため、料理教室を開催しています。昨年同様、広く公募によりご参加いただき、開催しました。

講師は、フリーアナウンサーでテレビ・ラジオのほか料理教室等幅広く活躍中の千葉星子先生をお迎えし、クリスマスや年末年始に向けて「簡単おもてなしメニュー」にチャレンジしました。

アンケートでは「ゼリーがジュワジュワでおもしろかった」「久しぶりにお母さんと料理ができ、また一歩きずなを深められた」「一緒にチャレンジすることで、子供の色々な面を発見できた」「同じ班の方と楽しく作業が出来、参加してよかった」等々大変好評でした。

調理実習



完成品

- ☆ 簡単ミートローフ
- ☆ ぱりぱりえびサラダ
～サウザンアイランド
ドレッシング～
- ☆ しゅわしゅわゼリー

みんなで会食



平成26年度 第3回物資委員会選定商品のご案内

去る平成27年2月19日に本会において、「平成26年度第3回物資委員会」が開催され、メーカー5社13品が新規取扱物資として選定されましたので、ご紹介いたします。

なお、選定された商品の原料配合・栄養成分等の詳細については、物資だよりNo.311にてご案内しております。

また、サンプル等のご希望がございましたら本会までお気軽にお問合せください。



①北海道ポテトのオープン焼き
(カレーソース) 60g SN食品



②北海道ポテトのオープン焼き
(トマトソース) 60g SN食品



③きびなごカリカリフライ 12g
SN食品



④卵不使用学給ラーメン
250g 5個入 SN食品



⑤カレーコロッケ (クノーデル)
50g・60g 太平商事



⑥骨まで食べられるカレー切身
30g・40g 太平商事



⑦野菜とわかめの豆腐よせ
50g・60g トーニチ



⑧県産さんま甘露煮
40g・50g BP 及川冷蔵



⑨県産さんま生姜煮
40g・50g BP 及川冷蔵



⑩県産さんまのカレー煮
40g・50g BP 及川冷蔵



⑪県産鮭ハンバーグ
40g・50g 及川冷蔵



⑫県産さんまフライ
40g・50g 及川冷蔵



⑬県産ラ・フランス缶詰 1号缶
天狗缶詰

平成27年度 行事予定

行事名	会場	期日	参加対象者
栄養教諭・学校栄養職員研修会	盛岡市	平成27年6月26日(金)	栄養教諭・学校栄養職員
学校給食用物資展示会	学校給食会	平成27年7月28日(火)	学校給食関係者
学校給食調理講習会	学校給食会	平成27年7月28日(火)29日(水)	栄養教諭・学校栄養職員
学校給食調理員研修会	岩手県高校教育会館	平成27年8月7日(金)	学校給食調理員
親子料理教室	学校給食会	未定	県内小・中学生及び保護者
学校給食調理コンクール(書類審査)	盛岡市	平成27年11月25日(水)	栄養教諭・学校栄養職員
栄養教諭・学校栄養職員研究大会	盛岡市	平成27年12月4日(金)	栄養教諭・学校栄養職員
第51回岩手県学校健康教育研究大会	盛岡市	平成27年12月25日(金)	学校保健・学校安全・学校給食関係者
学校給食調理コンクール(実技審査)	盛岡市	平成28年1月8日(金)	栄養教諭・学校栄養職員・学校給食調理員

(注) 日程等については予定であり、開催案内により確認して下さい。