

パン用小麦粉の国産化に係るパンの事前供給を実施しました！



令和8年4月からの国産小麦粉100%パン供給開始に向け3月3日(火)に大分市立碩田学園で事前供給を行いました。当日は、中野栄養教諭からクイズを交えながらの国産小麦粉に関するお話や、パン製造関係者の挨拶があり、その様子を報道機関5社に取材していただきました。

パンを食べた児童からは「いつもより中がふわふわして美味しかった。」「外国の小麦から日本の小麦になって嬉しい。」「美味しかった。いっぱい食べたいです。」という嬉しい感想をいただきました。

なお、この事前供給は3月9日(月)にも中津市立鶴居小学校で実施します。



中国・九州地区物資共同購入会議

2月17日(火)・18日(水)に福岡県学校給食会で、「中国・九州地区物資共同購入会議」が開催されました。

この会議は、学校給食で多く使用される食材(冷凍野菜・パスタ類・缶詰類など)を九州地区8県及び中国地区4県で共同購入することにより、適正価格の維持と、物資の安定供給を図ることを目的に行っています。また、理化学検査や残留農薬検査、各県の微生物の検査等により、物資の安全性を担保しています。



令和7年度 第2回理事会



2月24日(火)に「第2回理事会」を開催しました。令和8年度事業計画、収支予算、他3議案に関する審議が行われ、全て全会一致で可決されました。事業計画書及び収支予算書は、ホームページに掲載していますのでご覧ください。

議案番号	件名	議決結果
第1号	令和8年度事業計画(案)	可決 (全会一致)
第2号	令和8年度収支予算(案)	
第3号	大分県学校給食会組織規程の改定(案)	
第4号	役員賠償責任保険への加入について	
第5号	第1回臨時評議員会の招集(案)	

学校給食月間記念講演会



2月3日(火)中津市教育委員会主催の学校給食月間記念講演会が小幡記念図書館で開催されました。当会から藤澤美津江食育コーディネーターが講師として招かれ、学校給食関係者や保護者の方等を対象に学校・家庭・地域と連携した食育の取組について講演を行いました。

参加者からは「給食・食育に関わる方々の熱意を直に感じ取る機会になりました。」「栄養教諭、学校栄養職員の方々の取組がよくわかりました。」「食育は学校だけが担うのではなく、むしろ家庭の中で“食”の大切さや楽しさを伝えていくことが求められていると改めて認識できました。」等の感想がありました。

おすすめ献立



本来はめんの上からケチャップあんをかける料理ですが、給食用に混ぜ合わせています。ちょっと甘めのケチャップ味で、トマトピューレも入れているのがポイントです♪

ご当地メニュー 名古屋名物☆ あんかけスパゲティ

材料	1人分(g)	切り方等	作り方
スパゲティ-half	25	茹でる	【下処理】 ・野菜はそれぞれカットし、コーンカーネルは水洗いする。マッシュルームは水分を切る。 ・スパゲティはあんの出来上がりに合わせて、茹でておく。 ①釜に油を熱し、にんじん・たまねぎ・ウインナーを炒め、油が全体に回ったらコショウを振って、エリンギ・マッシュルーム・ピーマンを入れて炒める。 ②【ケチャップあん】 水とコンソメを加え煮立ったら、砂糖・ケチャップ・トマトピューレ・ウスターソースを入れて味を調整する。 ③コーンと、水溶きでんぷんを回し入れて、スパゲティを入れ、からめる。 *コンソメ以外に 中華味でもおいしくできますよ ※赤字で記載した材料は、給食会で取り扱っています
ポイル塩	適量		
ウインナー	15	スライス	
たまねぎ	25	スライス	
にんじん	8	千切り	
ピーマン	5	千切り	
コーンカーネル	5	解凍し水洗い	
エリンギ	8	輪切り	
マッシュルーム水煮	5	水分を切る	
コショウ	0.02		
サラダ油	1.2		
【ケチャップあん】			
砂糖	3		
トマトケチャップ	8		
トマトピューレ	2		
ウスターソース	5		
コンソメ	1		
水	90		
でんぷん	3	水で溶く (※水は分量外)	

熱量	204Kcal	食塩相当量	1.4g	鉄分	0.8mg	ビタミンB2	0.08mg
たん白質	6.2g	ナトリウム	537mg	亜鉛	0.8mg	ビタミンC	12mg
脂質	6.4g	カルシウム	18mg	レチノール当量	65μg		
食物繊維	2.9g	マグネシウム	25mg	ビタミンB1	0.14mg		

給食いただきます～す！

1月30日(金)に中津市学校給食三光共同調理場、2月25日(水)に臼杵市臼杵学校給食センターで給食をいただきました！とても美味しい給食をありがとうございました。
【参加者：衛藤：川田】



ふるさと給食
牛乳・ごはん
煮ぐい
中津市産はもフライ
野菜ふりかけ

中津市学校給食三光共同調理場

ハモフライは、中津市の漁師さんが釣ったハモを大分県漁業協同組合中津支部女性部の方が加工したものだそうです。肉厚なハモの身は柔らかく、衣はカラッと揚がっていて、ソースもベストマッチ！久恒栄養教諭に食育で活用されている動画資料を見せていただき、丁寧な骨切り作業の様子等も知ることができました。

煮ぐいは、野菜や味付けが地域や家庭によって様々で、地元で愛されている郷土料理であること等、調理員の方からもお話も聞くことができました。三光共同調理場の煮ぐいは様々な具材が入って、うま味たっぷりでした！

ぶりのかぼすソースは、プリを焼いてから手作りソースをかけているそうで、さわやかな風味がありながらまろやかなソースが、ぶりに良くなじんでいました！

うま塩ひじきは、枝豆やこんにやくなど色々な具材の食感も楽しくどんどん食べなくなる味付けで、みそ汁には当会おすすめのウージパウダーを活用いただき、鉄分も強化されていました。

どれも減塩と感じない満足感のある献立で、ご飯と一緒に美味しくいただきました！

うま塩メニュー
牛乳・ごはん
みそ汁
ぶりのかぼすソース
うま塩ひじき



臼杵市臼杵学校給食センター

貸出教材紹介

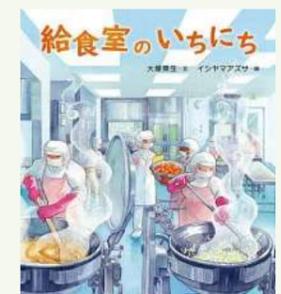
【2106】学校給食のひみつ図鑑 **NEW**



ふだん学校で食べている給食はどんな人たちが、どのように作っているのか、また食べ残したものはどのように処理されているのか、そのような給食の裏側についてくわしく解説しています。

また、北海道から沖縄県まで、日本全国のご当地給食を数多く紹介。

【2099】給食室のいちいち



給食はどうやってできるの？栄養士ってどんな仕事？身支度、検収、打合せ、調理、片づけ、食に関する指導、献立づくりまで、小学校の給食室と栄養士の現場をいきいきと描きます。安全でおいしい給食はどのようにして教室まで届けられるのか、楽しく学べる絵本です。