



子どもたちに笑顔いっぱい
給食時間をお届けします

 岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

- 学校給食委託加工工場指定書交付 2
- 本会の「学校給食支援事業」の活用を! 2
- 行事食の案内 3
- 新規取扱物資の紹介 3~4



貸出品 栄養指導フードモデル 油に気をつけようシリーズ 食品6種類
※詳細は6ページ

No. **232**
令和2年5月1日
編集発行

公益財団法人 岡山県学校給食会 岡山市南区浦安本町 59 番地の 4
TEL 086-263-6465(代) URL : <http://www.ogk.or.jp/>

学校給食委託加工工場指定書交付

令和2年度の委託加工工場として、次の製パン11工場、炊飯11工場、製めん6工場を指定しました。

令和2年度指定書については、4月3日に予定していた指定書交付式は中止し、本会理事長が各委託加工工場を訪問して交付し、令和2年度一年間、安全・安心に最大の注意を払って、衛生管理を徹底し、主食にあたる「パン、米飯、めん」の安定供給に努めていただき、学校給食が円滑に実施されるよう、なお一層の御協力を依頼しました。



【本年度の委託加工工場】

製パン工場（11工場）	炊飯工場（11工場）	製めん工場（6工場）
有限会社池崎堂	有限会社池崎堂	株式会社吉備長食品
エラヤ食品工業株式会社	エラヤ食品工業株式会社	有限会社佐藤食品
株式会社岡山木村屋倉敷工場	有限会社岡野商店	有限会社佐藤製麺所
片岡甘美堂	株式会社岡山木村屋倉敷工場	田村製麺有限会社
河本製パン所	河本製パン所	株式会社ヒロセ
有限会社田中製パン所	有限会社田中製パン所	渡辺製麺所
株式会社中国フジパン	株式会社中国フジパン	
ナラパン食品株式会社	株式会社トングウ	
株式会社花森商店	ナラパン食品株式会社	
富士製菓株式会社	株式会社花森商店	
メルヘンフード株式会社	メルヘンフード株式会社	

【優良委託加工工場表彰】

令和元年度において、本会が実施する工場調査による成績が優秀であり、常に学校給食の発展及び品質向上のために努力していることなど、本会の「優良委託加工工場の顕彰基準」の条件を具備した次の1工場を元年度優良委託加工工場として表彰しました。

- ・炊飯委託加工工場 株式会社 トングウ



本会の「学校給食支援事業」の活用を！

当事業は食育推進を支援するために補助金を支出する助成事業です。

(1)食育推進事業

児童生徒・保護者等を中心に、学校やPTA等が教科以外で実施する特色ある食育推進の取組を支援します。

(2)学校給食調査研究事業

食育推進を目的として、学校給食関係団体（岡山県学校栄養士会、共同調理場連絡協議会等）や郡市単位などで実施する栄養職員研修会、献立開発、食に関する指導実践研究会、衛生管理研究会など、学校給食にかかる事業を支援します。

(3)その他学校給食支援事業

地場産物調理講習会、親子料理教室、新入学児童の保護者の学校給食教室を開催し、学校給食の役割や意義を話し合う機会を提供することで、家庭における食育を支援します。

※ 詳細につきましては岡山県学校給食会食育支援課にお問い合わせください。

行事食の案内

今年度も、7月の行事食（七夕・土用）を予約制にて取扱いします。
詳細につきましては、別途案内いたします。

常温物資



(パッケージ)

七夕ゼリー 50g



(内容画像)



七夕ゼリーミニ
(レモン味) 22g



県内製造品

手延べそうめんバチ 1 kg

冷凍物資



パッケージ

内容

キラキラ餅 (みかん) 40g



笹だんご27g

※パッケージデザインは全て
昨年度のものです。



- ・うなぎ蒲焼 (真空) 40g・50g
- ・うなぎ蒲焼短冊切 (真空) 500g

新規取扱物資の紹介

令和2年1月8日開催の献立専門委員会で選定され、2月5日開催の物資専門委員会で承認を得、次の物資を令和2年度4月から取り扱っておりますので、御使用ください。

開発物資



地場産物

県学給ミートボール
(小麦・乳・卵不使用) 1 kg

岡山県産の牛肉・豚肉・米粉をふんだんに使用したミートボールです。油調すると表面はカリッと、中はシっとり仕上がります。アレルギー物質は原材料の牛・豚のみです。



まるごと大豆ピューレ 1 kg

北海道産大豆を皮ごと滑らかなピューレ状にしました。豆腐や豆乳と違いおから成分が入っているため、大豆の栄養をそのまま取り入れることができます。



まるごとコーンピューレ 1 kg

北海道産スイートコーンの粒をまるごとピューレ状にしました。ミキサーをかけた後裏ごしする手間もなく、牛乳や豆乳に混ぜて少しの塩をプラスするだけでコーンスープができます。



米粉デミグラスベース 1kg

国産米粉を主原料にして製造したノンアレルギーのデミグラスソースのベースです。薄味に仕上げておりますのでベースとしてご使用ください。



小魚でええよ(栄養) <Ca・Mg> 6g

国内産のカタクチイワシを水あめ・砂糖で味付けし、乾燥させたものがあり、カルシウム・マグネシウム強化食品です。



丹波黒&小魚 <Ca・Mg> 6g

左の食品に栄養豊富な丹波黒豆を加えました。カタクチイワシとの相性も抜群です。



黒豆ドライパック500g

北海道産の黒豆を味付けせずドライパックしました。煮炊きする必要なく黒豆本来の甘み、ホクホクとした食感が楽しめます。



【全学栄養いせん品】

豚レバーチップ 500g

国産の豚レバーを約5mmの大きさにカットし、ブランチングした冷凍素材です。使いやすい大きさのため、ミートソースや麻婆豆腐など幅広くご使用いただけます。



学給だいふく 30g

もち粉と上新粉を使った生地に、クリーム風味の餡を包み込んだ1食用デザートです。まわりの生地が柔らかくなったら、半解凍ではアイスのように、全解凍してもパバロアのようにお召し上がりいただけます。



いわしかぼすレモン煮(真空)

40g×10・50g×10

新鮮なイワシの頭と内臓を除去してカットし、かぼすとレモンの特性ダレで味付け後、骨ごと食べられるよう高圧処理をし、真空パックにしました。ボイル調理の他、スチームコンベクションでも調理が可能です。

下記食品については、本会に在庫を持たない受注生産品のため、ご注文は納品予定日より2週間前までをお願いします



ガセリヨーグルト(調理用) 500g・1000g・10kg

ガセリヨーグルトの「ガセリ」とは、「ガセリ菌」という乳酸菌で、摂取すると小腸にすみつき、タンパク質やカルシウムなどの栄養素を吸収しやすくします。



左から

- ・コアコアいちごヨーグルト (果肉入り) 80g
- ・ぶどうゼリー果汁50% <食繊・鉄> 70g
- ・国産野菜ゼリー 70g

- ・ヨーグルトには「ガセリ菌」を使用し、腸内環境を整えます。
- ・ぶどうゼリーは摂取しにくい栄養素、食物繊維・鉄分を強化しています。
- ・野菜ゼリーは国産ニンジン果汁とミカン果汁を使用し、β-カロテン、ビタミンCを多く含んでいます。

栄養指導フードモデル 油に気をつけようシリーズ 食品6種類 (表紙の写真)

内容

おやつに含まれている脂質量を示せるフードモデル。樹脂製のチューブに実物の植物油が入っています。脂質の割合(重量比)をフードモデルにグレーで色付けしています。「見えない油」を「見える」化。ロールケーキ・チョコレート・アイスクリーム・ポテトチップス・シュークリーム・クロワッサン