



子どもたちに笑顔いっぱい  
給食時間をお届けします

栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー

 岡山県学校給食会会報

# 県学給だより

## index

- 学校給食用パン品質審査会・・・・・・・・・・・・・2
- 栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー・・・・・・・・・・・・・3
- 職場体験学習の受け入れ・・・・・・・・・・・・・4
- 新製品の紹介・・・・・・・・・・・・・4



そのまんま料理カード ※詳細は4ページ

No. **218**  
平成30年12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/>

# 学校給食用パン品質審査会

11月2日（金）に、県内12の委託加工工場で作られた学校給食用パンの品質審査会を開催しました。

今回のパンは、10月2日～26日にかけて学校等から抽出後、本会冷凍倉庫で一度冷凍保存し、審査日当日に一斉解凍したもので、焼き色、形などの外観審査、すだち、香りなどの内相審査を実施しました。

県内製粉会社の講師の方々を中心となり、県内栄養教諭、保護者の方にも審査に加わっていただき、それぞれの立場で、いろんな角度から審査をしていただき、学校給食用パンの品質向上を図っています。

審査結果は、「おおむね問題はないが、パンを作ったその日の天候で、焼色のムラや発酵不足があったように思う」「点数以上に各工場間での焼色やボリュームのばらつきを感じた」「同じ配合であっても、発酵時間や、焼時間等で見た目や味、食感にも大きな違い

が出てくることを実感した」「これから寒くなると若い生地（発酵不足）がしやすいので、温度管理・時間管理をしっかり行い、安定したパンを製造してほしい」等の講評をいただきました。

また、栄養教諭及び保護者代表の方々には、それぞれの立場から、子どもたちに食べさせたいパンを選んでもらったところ、「これほどたくさんのチェック項目があるとは思わなかった」「パン工場の方々の日々の努力を子どもたちにも伝えたい」「今後とも子供たちが喜ぶ、笑顔になるパンをお願いしたい」「本日も学んだことを児童、職員へ還元したいと思う」等の感想をいただきました。

なお、併せて塩分及び細菌検査についても実施し、安全性を確認しました。



外観（表皮色）審査



内相（触感）審査



内相（香）審査



内相（味）審査

※外観審査（体積、表皮色、形均整、表皮質） ※内相審査（すだち、色相、触感、香、味）

結果表

製造工場名	抽出月日	品質評価				塩分・細菌検査								
		外観計(30点)	内相計(70点)	合計(100点)	判定	塩分(%)	一般細菌数(個/g)	大腸菌群	E.Coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	O-157	セレウス菌	適否
河本パン	10月2日	23.0	56.4	79.4	良	1.4	<100	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	適
田中パン	10月2日	23.3	55.4	78.7	良	1.4	"	"	"	"	"	"	"	"
木村屋	10月2日	23.6	55.6	79.2	良	1.4	"	"	"	"	"	"	"	"
岡野パン	10月9日	22.1	55.3	77.4	良	1.3	"	"	"	"	"	"	"	"
花森パン	10月9日	23.9	56.0	79.9	良	1.4	"	"	"	"	"	"	"	"
フジパン	10月10日	23.3	56.1	79.4	良	1.3	"	"	"	"	"	"	"	"
ナラパン	10月10日	22.9	55.6	78.5	良	1.3	"	"	"	"	"	"	"	"
メルヘン	10月10日	22.3	56.4	78.7	良	1.2	"	"	"	"	"	"	"	"
片岡パン	10月15日	23.3	55.6	78.9	良	1.3	"	"	"	"	"	"	"	"
エラヤ	10月22日	23.7	56.8	80.5	優	1.4	"	"	"	"	"	"	"	"
池崎堂	10月25日	23.9	56.9	80.8	優	1.3	"	"	"	"	"	"	"	"
富士製菓	10月26日	23.6	56.0	79.6	良	1.3	"	"	"	"	"	"	"	"

※注：試料用パンについては、学校から抽出後、随時冷凍保存し、検査日当日に解凍後、審査を実施した。

※注：「岡山県学校給食会委託製パン工場選定の基準」に基づき、大腸菌群陰性並びに生菌数1g当たり1万個以下とした。



# 栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー

11月9日(金)、岡山県学校給食会において県内の栄養教諭・学校栄養職員を対象に「大量調理向け献立」をテーマとした「栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー」を開催しました。



株式会社SN食品研究所の栄養士岩倉氏による「大量調理向け献立」の調理実習と日本冷凍食品協会の畠瀬氏による「大量調理における冷凍食品の知識と活用法」と題した講義がありました。

午前中の調理実習では下処理の不要な食材(一次加工品)を多く使用した調理実習をしていただき、冷凍食品の上手な解凍方法や利用方法を体験していただきました。

また、午後の講義では畠瀬先生による冷凍食品の歴史から最新の知識や活用法についての講義がありました。

最後のアンケートによると「給食で使用できそうな調理実習でとてもよかった」「冷凍食品は学校給食ではできるだけ使ってはいけないと思っていたが、冷凍食品について良いことを知ることができた」「新しいレシピが知れてとても参考になった」等のご感想をいただきました。



## ●は県学給取扱い物資

## 調理献立

### ひき肉とほうれん草の混ぜご飯

#### 材 料 (1人分)

●国産SPF豚肉ミンチ	35g	●★こいロしょう油	4.5g
●蒸し挽き割り大豆	10g	●★みりん	1.8g
●国産ほうれん草	20g	●★おろししょうが	0.5g
2.5cmカット(IQF)		●ごま油	0.3g
●国産コーンカーネル	10g	●精白米	60g

#### 【下準備】

- ① ★の調味料を混ぜ合わせタレを作る。

#### 【作り方】

- ① 米を炊いておく。
- ② フライパンにごま油を熱し、冷凍豚肉ミンチを炒める。
- ③ 肉の色が変わったら、蒸し挽き大豆を加える。冷凍のままのほうれん草とコーンを加えさらに炒める。
- ④ タレを加え、具材と絡まるよう軽く炒める。
- ⑤ ④の具と炊き上がったご飯を混ぜ合わせる。

### がんものオイスターソース炒め

#### 材 料 (1人分)

●スクールがんもどき(ミニ)	30g	●★オイスターソース無添加	3.5g
●国産チンゲン菜2cmカット(IQF)	30g	●★砂糖(上白)	1.5g
●国産カラビーマンカット(赤)	15g	●★酒	2g
●冷凍ふなしめじ(IQF)	15g	●★こいロしょう油	2g
にんにく	0.5g	●★水	10g
生姜	0.8g	●水溶きでん粉	
白ねぎ	4g	●でん粉	1g
なたね油	1g	●水	2g

#### 【下準備】

- ① にんにく、生姜、白ねぎはみじん切りにする。
- ② ★の調味料を合わせておく。

#### 【作り方】

- ① スクールがんもどきを冷凍のまま茹でる。
- ② 鍋に油を熱し、にんにく、生姜を炒め、香りが出れば白ねぎを加え炒める。
- ③ 冷凍のままのチンゲン菜、赤ピーマン、しめじを加える。
- ④ がんもどきを加えさらに炒める。
- ⑤ 一度火を止め、合わせた★の調味料と水溶きでん粉を混ぜ④に加え、具材と絡ませる。
- ⑥ 火をつけ、汁気がなくなるまで炒める。

### もずくと野菜のシャキシャキサラダ

#### 材 料 (1人分)

●美ら海育ちもずく(生もずく)	10g	●豆苗	5g
●スクール系蒲鉾(ほくし用)卵白抜	15g	●★砂糖(上白)	0.7g
●冷凍モロヘイヤ(IQF)	10g	●★米酢	1g
キャベツ	10g	●★こいロしょう油	1g
人参	8g	●★食塩	0.2g
きゅうり	5g	●★ごま油	0.3g
		●いりごま	1g

#### 【下準備】

- ① 美ら海育ちもずくを解凍し、食べやすい長さに切っておく。
- ② 糸かまぼこを加熱解凍し、ほぐしておく。

#### 【作り方】

- ① キャベツと人参は千切り、きゅうりは輪切り、豆苗は根を取り除き、1/2に切る。
- ② 人参を軽く茹で、他の野菜ともずくを加えさっと茹でる。水気を切って冷ましておく。
- ③ 全ての材料と、調味料を合わせる。

### 打ち豆汁

#### 材 料 (1人分)

●白花豆&白いんげん豆ペースト	15g	●冷凍油揚げカット	3g
●打ち豆	5g	●きざみ青ねぎIQF	
●ささがきごぼう(国産)	5g	●3mmカット	1g
●国産里芋(乱切)	20g	●スキムミルク	1g
大根	8g	●だし汁	160g
人参	5g	●中味噌	4g

#### 【下準備】

- ① 白花豆&白いんげん豆ペーストは解凍しておく。
- ② 大根、人参はいちょう切りにする。

#### 【作り方】

- ① スキムミルクは温かいだし汁(少々)でよく溶き伸ばしておく。
- ② だし汁で大根、人参、さといも、打ち豆を入れ、柔らかくなるまで煮る。ごぼう、油揚げを加えさらに煮る。
- ③ 豆ペーストを溶き伸ばしながら加える。
- ④ 味噌を溶き入れ①を加える。
- ⑤ 青ねぎを加える。

### かぼちゃ汁粉

#### 材 料 (1人分)

●冷凍白玉だんご	21g	●砂糖(上白)	6g
●白花豆&白いんげん豆ペースト	30g	●はちみつ	4g
●国産かぼちゃペースト	30g	●ゆで小豆(甘煮)	10g
調整豆乳	60g		

#### 【下準備】

- ① 白花豆&白いんげん豆ペースト、かぼちゃペーストは解凍しておく。

#### 【作り方】

- ① 冷凍白玉だんごを茹で、冷水に取り冷ましておく。
- ② 鍋に豆乳、砂糖、はちみつを入れ、弱火で加熱し混ぜ溶かす。
- ③ 一度火を止め、②に豆ペースト、かぼちゃペーストを加え泡だて器で混ぜる。なめらかになったら再び火をかけ、弱火でひと煮立ちさせる。
- ④ 白玉だんごと小豆を加える。

# 職場体験学習の受け入れ

11月14日～16日の3日間、岡山市立福浜中学校の2年生2名が、本会で職場体験学習を行いました。

電算処理や食品検査、荷捌き、献立作成などを体験してもらいました。生徒さんから、「受注入力は目が疲れたけど、楽しくできた」「献立作成は、バランスの良い献立を作ることが難しかった。栄養士さんはすごいと思った」などの感想がありました。

3日間の体験で、働くことの大変さや働いている人への感謝の気持ちを感じてくれたようです。これからの成長に役立てば幸いです。



手の細菌検査

## 新製品の紹介

10月3日開催の献立専門委員会で選定され、11月7日開催の物資専門委員会で承認を得た物資であり、次の物資の取扱いを30年度3学期から開始する予定ですので、県学校給食会取扱物資を学校における食育の指導にお役立ていただければ幸いです。

### 常温物資



カットブルーベリー 500g

### 調理例



「カレーライス」・「サラダ和え」・「パン」

カリフォルニア産種抜きブルーベリーをダイスカットにしました。

そのままでも、おいしくお召上がりいただけますが、製菓・製パン、料理のトッピング、デザートに……また、ソース、煮込み料理の隠し味等にも、ご使用いただけます。

### 冷凍物資



スケソウダラ切身 50g・60g

スケソウダラは、すり身原料として多く利用されていますが、近年、白身魚（ホキ）の価格高騰によりタラも切身として需要が増えてきています。

タラ類は、筋肉が層状になっているため、熱を通しても硬くなりにくい身質が特徴です。



子持ち樺太ししゃもから揚げ 約15g

新鮮な子持ち樺太ししゃもに馬鈴薯でん粉をまぶし、から揚げにしました。骨が柔らかいので頭から丸ごと食べやすく、豊富に含まれるカルシウムを摂取できる食材です。



トロにしん（でん粉付） 40g・50g

主に米国、ロシアで水揚げされる脂ののったニシンに馬鈴薯でん粉を付けました。



学給無リン 冷凍たこ天 30g×20・50g×20

原料のすり身は、リン酸塩を含有していません。おでの具材、煮物、揚げ物等にご使用いただけます。



### 実物大カード そのまんま料理カード 第1集 手軽な食事編（表紙の写真）

内容 主食（ご飯・おかゆ・トースト等25枚）、主菜（オムレツ・ポークソテー等25枚）、副菜（ほうれんそうのお浸し・れんこんのきんぴら等25枚）、もう一品（みそ汁・ぬか漬、クッキー等25枚）、はし・フォーク等4枚。一般家庭で良く作られる料理写真が掲載。（実物大カード104枚）