



子どもたちに笑顔いっぱい  
の給食時間をお届けします

 岡山県学校給食会会報

栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー  
関連記事2ページ

# 県学給だより

## index

- 栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー・・・・・・・・・・2
- 学校給食用パン品質審査会・・・・・・・・・・・・・・3
- 第73回全国学校給食研究協議大会・・・・・・・・・・3
- 新製品の紹介・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4

嫌いばしとは・・・？

やってはいけない  
はしの使い方



令和3年度献立専門委員（第二分科会）作成動画  
※詳細は4ページ

No. **258**  
令和4年12月1日  
編集発行

公益財団法人 岡山県学校給食会

〒702-8026 岡山市南区浦安本町 59 番地の 4

TEL 086-263-6465(代)

URL : <https://www.ogk.or.jp/>





# 新製品の紹介

10月6日開催の献立専門委員会で選定され、11月9日開催の物資専門委員会で承認された、次の物資の取扱いを5年1月から開始する予定です。県学校給食会取扱物資を食育にお役立ていただければ幸いです。

## 冷凍白菜キムチ(刻み) 1kg



新鮮な国産の白菜を細かく刻んで、子供でも食べやすいように辛みを抑えたあっさりキムチに仕上げております。良質の野菜を中心に素材の味を生かした漬物に仕上がっています。

## 鉄カルパオパオ (レバー入り中華包子) 25g



具材の食肉・野菜は国産を使用し、焼き・揚げ・蒸し等に対応したオリジナルの皮で包み込んだ中華包子です。1個あたり鉄分5mg・カルシウム31.7mgが摂取できる強化品です。

## 北海道コーンシューマイ (トレー入り) 18g×20



色鮮やかで、甘みのある北海道産のトウモロコシを多く配合した、肉ベースの一口しゅうまいです。素材の味を生かすため、あっさりとした味付けに仕上がっています。

## ねぎみそ包子 (トレー入り) 25g×20



たっぷりの国産ネギと国産豚肉を彩花味噌で味付けした、ゴマ油抜きの中華包子です。ネギのシャキシャキ感と彩花味噌の深みのある味をぜひご賞味ください。

## いわし開きみりん干し 40g



長年にわたりご使用いただきました「中四開発」みりん干しいわし36gが、今年度3月末をもって製造中止が決定されました。このため、開発時の味を忠実に再現したみりん干しです。来年度からの取扱いとなりますのでよろしくお願い致します。

## 学給だいふく (豆乳バニラ風味) 30g



食べ易いだいふく生地に、バニラ風味の滑らかな豆乳クリームを包み込んだ、アレルギー該当「大豆」のみのデザートです。半解凍でアイスのように、全解凍でババロアのようにお召し上がりいただけます。

(表紙の写真) 令和3年度献立専門委員(第二分科会)作成動画

題材名:「きらいばし」に気を付けよう(小学校・中学校)

ねらい:「きらいばし」を知り、みんなが気持ちよく感じる美しい作法で食事をする。

食育の視点:正しいはしの使い方を通して人間関係形成能力を身に付ける。(社会性)

きらいばしに  
きをつけよう

嫌いばしに  
気を付けよう