

2022年 明けましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願  
いいたします。コロナ禍で2回目の新年を迎え、新たなオミクロン株の感  
染拡大が危惧されますが、感染防止対策もしっかりとりながら、寅年に困  
んで様々な事にトライする年になるといいですね。



## 祝！第16回全国学校給食甲子園 優秀賞受賞

12月4日(土)にオンライン開催された全国学校給食甲子園に於い  
て、おいらせ町立学校給食センター 栄養教諭 大坊 未世子さん  
と調理員 種市 良子さんのチームが**優秀賞（教職員生涯福祉財  
団賞）**を、更に大坊さんが**食育授業優秀賞**を受賞しました。

食育授業は、21人の模擬授業（5分間）のうち、最優秀賞1名、  
優秀賞6名が受賞されました。プレゼンターには文部科学省初等中等  
教育局・健康教育食育課の清久利和食育調査官が務められ、『献立のコンセプトが明快で、「青森型  
給食」というテーマをはっきりとさせていました。動画も用いながら、給食を生きた教材として活  
用しています。塩分を控えめにするための調理の工夫や、野菜やご飯を食べる量をわかりやすく伝  
えていました。長寿につながる食べ方の知識は、子どもたちに一生の宝になります。』と講評され  
ています。



## 祝！青森県学校給食表彰

おめでとうございます

11月11日に次の通り学校5校、学校給食関係者2名が表彰されました。

学 校	青森市立筒井小学校	五所川原市立五所川原小学校	
	むつ市立関根中学校	八戸市立町畑小学校	三戸町立杉沢小中学校
学校給食 関係者	外ヶ浜町立蟹田中学校	栄養教諭	長沼裕美子（外ヶ浜町給食センター）
	南部町立名久井小学校	栄養教諭	柴田 雅代（南部町立学校給食センター）

## おしらせ

◆先月おしらせした令和3年度青森県学校給食レシピコンテストで入賞した11作品について、当  
給食会ホームページにレシピをアップしています。掲載されているレシピと写真は、応募されたも  
のを試食審査用に再現したものです。多くの方々に見ていただきたく、学校給食にもぜひご利用く  
ださい。

◆令和4年度分の学校給食用米穀・小麦粉の需要申請は、1月14日(金)までに提出を願  
いします。

## 第2回物資委員会

12月9日(木)学校給食会で開催されました。

今回は3学期から取扱いの新製品について、県産品を含む14品が選定され、8品の取り扱いが決まりました。給食会物資課 田辺主幹より製品説明の後、試食し各々の製品をA・B・Cで評価します。

今回の物資委員会で選定された物資については、商品案内等で御案内いたしますが、詳細な成分表(物資内訳書)やサンプル依頼等ございましたら学校給食会へお気軽にお問い合わせください。皆様方の御利用、御協力のほどよろしくお願いいたします。



### 第2回物資委員会選定品評価集計結果 (赤い文字が取り扱い決定商品)

No.	品名	A	B	C	意見等 (一部抜粋)	
1	いわし生姜煮	7	6	1	常温で4ヵ月持ち、温めなくても良いので、備蓄用によい。生姜の風味は良かったが、青魚の臭みが気になる。柔らかく食べやすい。	
2	真ホッケ照り煮(薄味)	9	4	1	身が薄いのでしっかり味がついている。特有の臭いが気になる。	
3	青じそ入り国産鶏つくね (Ca・Fe強化)	9	4	1	青じその風味が効いている。乳・卵不使用でアレルギー対応にも良い。	
4	減塩国産鶏豚バーグ	7	6	1	薄味なのでソース類が必要になるかも。これといった特色が無い。アレルギー対応に使える。	
5	あらびきビーフのメンチカツ	4	8	2	サイズが大きすぎる。粗挽き感が無い。ビーフの味が感じられない。	
6	和風肉じゃがコロッセ Fe・DF入り	12	2	0	ほんのり肉じゃがの味がよい。ソース無しで充分。価格と栄養強化が良い。肉の使用割合が少ない。	
7	豆腐のふわふわ寄せ (黒ごま・コーン)	4	7	3	これまでも似たような製品があり、味もほとんど同じなので精査して絞ったほうが良い。	
8	荒挽つくねミニ FeCa	8	4	2	粗挽きで歯ごたえが良い。栄養強化が良い。肉の臭みが気になる。汁物に良いと思う。	
9	トッピングサルシッチャ	4	6	4	ハーブの風味が強くて辛みもあった。味が本格的過ぎて慣れないと思う。使い方が難しそう。海外の食文化を知るうえでは良い。	
10	ミルクカルシウム22	6	7	1	(粉末なので)用途を開発する必要あり。Ca強化の商品は使用しているが料理に添加物のように加えるのには抵抗がある。	
11	八戸産さばゆず味噌煮	6	8	0	ゆずの風味があまり感じられない。骨が無ければ使いたい。骨は気になるので事前周知が必要。	
12	あおもりの鮫ちくわ	6	7	1	まろやかな味のちくわ。サメは煮付よりも扱いやすい。主菜として1個付けるのには抵抗がある。スライスがあればよい。	
13	青森県産ほうれん草イン ハンバーグ Ca・Fe	9	4	1	中にほうれん草をいれていることで他とは違う料理として見た目でも楽しめそう。ネーミングを工夫すると子ども達も抵抗なく食べるかもしれない。	
14	青森県産りんごゼリー (鉄分・食物繊維強化)	鉄強化有	6	8	0	味は鉄分強化でない方が良いが、栄養面からみると強化している方がありがたい。粘度が強い。鉄分強化は鉄臭さが気になる。フルーツ等と和えると気にならない。
		鉄強化無	9	5	0	