



新年 明けましておめでとうございます。

年末年始は穏やかな日が続いておりましたが、小寒を迎え、厳冬傾向の予測もあり寒さの本番はこれからのようです。今年は冬のオリンピックやサッカーワールドカップなど世界が注目するスポーツイベントが開催されることから、学校給食においても、日本だけでなく世界の食を学ぶ良い機会となるのではないのでしょうか。

食を取り巻く環境は年々厳しくなっておりますが、当給食会は未来を担う子どもたちの健全な育成を目的に事業を行って参りますので、本年もどうぞよろしくお願いたします。

第2回物資委員会

12月11日(月)学校給食会で開催されました。

3学期から取扱いの新製品についての選定が行われ、**選定品10品全てが取り扱い決定となりました。**今回取扱いとなった製品は調理加工品が多く、全体的に委員の評価も概ね良い結果となりました。

また、選定品の他に紹介製品として北海道・東北ブロックの学校給食会で共同購入品として検討されている、国産の鶏肉を使用した「照焼チキン」と、県産食材を使用した製品として、「青森県産山芋コロッケ」と「青森県産豚肉コロッケ」の3品を試食して頂きました。照焼チキンと山芋コロッケに関しては評価も上々で3学期から取り扱うこととしましたが、豚肉コロッケに関しては、味付けや配合について改善を要望する意見が多く、その内容を取り扱いメーカーに伝えたくて、再度試作することとしました。

取り扱うこととなった製品については、商品案内に掲載しておりますので、成分表やサンプル依頼等は学校給食会へ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。

また、来年度から県内同一規格での取り扱いを検討しているバターロールとりんごパン、現在供給している小麦粉パンのグルテン配合割合を現状の4%から2%に減らして水分量を多めにしたパンの試食も行われ、委員からはバターロールと小麦粉パンについては特に問題無いとの評価を頂きました。しかし、りんごパンについては「りんごがあまり感じられない」という意見が多かったことから、使用する副原料や配合等も含めて再検討することとしました。バターロールとグルテンを減量した新配合の小麦粉パンは、サンプルを3学期にパン工場から各施設へ届けて頂き、平成30年4月から供給を開始することとしておりますので、どうぞ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

No.	品名	A	B	C	特徴等
1	ポテトとお米のささみカツ	14			7大アレルギー不使用、衣にじゃがいも使用。
2	チキン梅かつ	12	2		国産鶏肉、梅肉使用。乳・卵不使用。
3	骨まで柔らかさんまみぞれ煮	14			10個入り真空P、臭みがなく食べやすい味。
4	骨まで柔らかさんまレモン煮	9	4	1	10個入り真空P、レモン風味でさっぱりした味。
5	イカよせフライ(カルシウム・鉄分入り)	11	3		イカ4割使用、3規格(20、40、60g)
6	海鮮棒餃子	10	4		棒餃子の海鮮版(いか、えび、たらすり身)
7	ほうれん草入りぎょうざ	8	6		蒸し、焼き調理専用、揚げ調理不可。にんにく不使用。
8	えびグラタン	12	2		ふた無しアルミ容器、焼き目無し。
9	国産大豆の豆腐ミートボール Fe・Ca	12	2		豆腐と鶏肉、豚肉使用のミートボール。約10g/個。
10	冷凍あおさのり	8	6		愛知県産あおさ、未加熱、洗浄済み。みそ汁等に