

新年度に入り、春の陽気に誘われて草木に新芽が吹き出し緑が見られるようになり、桜の開花も例年よりも早くなると予想されております。

昨年度来、食品も含め価格が大幅に値上がりするという状況が続いております。当給食会では学校給食用食材を安定的且つ出来る限り低廉に供給するよう努め、子供たちの健全な育成に寄与して参りますので、今年度もどうぞよろしくお願いいたします。

## 第2回学校給食用パン品質調査会

3月15日(木) 学校給食会研修室で行われました。

東北製粉協同組合より検査官に武山 照憲氏を迎え、東北農政局青森県拠点、県教育庁スポーツ健康課、県学校栄養士協議会、県学校給食会の12名で学校給食用食パン及びコッペパンの品質調査を行いました。

今回は、平成30年4月から使用する小麦粉パンについて新しい配合で、水分量を増やし、グルテンを4%から2%に、脱脂粉乳を3%から2%に減量したパンを調査しました。

検査官からの講評では、「食パン、コッペパン共にどの工場もほぼ大差がなく良くなっているが、パンにしっとり感が無くパサパサした検体が見られる。中種のミキシングのかけすぎではないかと思われるため、ミキシング、発酵時間、温度に十分気を付けて製造をお願いしたい」との助言を頂きました。調査結果については検査官から伺った具体的な評価等を各パン工場に通知し、改善点等を今後の製造に生かしていくこととしております。



## 第3回物資委員会

3月12日(月)学校給食会で開催されました。

平成30年度物資価格動向の説明に続いて、平成30年度4月から取扱いの新製品についての選定が行われ、**選定品8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について委員からの評価は調理加工品はばらつきがありましたが、素材製品が非常に高い結果となりました。

また、選定品の他に紹介製品として3品が紹介されました。今回の紹介製品は、平成29年度に当給食会が設置した地場産物活用検討推進委員会（青森県学校栄養士協議会OB会員で構成）において検討・開発された製品で、「津軽のつみれ」、「ごぼう入りつくねハンバーグ おから入りあまみだれパック」、「鶏ごぼう焼売」の3品を試食して頂きました。（裏面に続く）



「津軽のつみれ」は、津軽地方で食べられてきた魚のすり身に枝豆を入れた郷土料理をイメージし、今回はさんまのすり身を使用した商品で、委員からは「枝豆の色が良い」、「ふわふわして柔らかい」という意見の一方で、「柔らかすぎるため大量調理した際の崩れが心配」、「さんまの苦みが強い」等の意見が出されました。そのため、柔らかさの調整と苦みを抑える工夫をして再度試作することとしました。

「ごぼう入りつくねハンバーグ」は県産ごぼうと粗みじんにした玉ねぎを使った真空パックの照焼味につくねで、委員からは「ごぼうやおからを使用しているがタレがあるため食べやすい」、「1パック15個入りは扱いづらい」等の意見が出されたため、1パック10個入りとして製品化することとしました。

「鶏ごぼう焼売」は県産ごぼうを使用した鶏肉焼売で、委員からは「ごぼうの風味がよくおいしい」、「見た目は黒っぽいおいしい」、「トレー入り、真空パックでなければ使いづらい」等の意見があったため、トレー入り又は真空パック入りを製造できる工場に変更し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。

### 第3回物資委員会選定品評価集計結果

| No. | 品名                               | A  | B | C | 判定 | 特徴等   |
|-----|----------------------------------|----|---|---|----|---|
| 1   | あじチーズ衣焼き                         | 8  | 3 |   | ○  | 10個入り真空パック。さけチーズ衣焼きのあじバージョン。衣がカリっとした食感。                 |
| 2   | Ca 国産ポークチキンハンバーグ<br>(デミグラスソース入り) | 9  | 2 |   | ○  | 10個入り真空パック。国産原料を使用した、豚肉・鶏肉のハンバーグ。Ca強化。                  |
| 3   | きんぴら入り厚焼き玉子                      | 6  | 5 |   | ○  | 50gは10個入り、62.5gは8個入り真空パック。玉子焼きの具にごぼうとにんじんのきんぴらを使用。      |
| 4   | ピザ風ロール                           | 7  | 4 |   | ○  | 揚げ調理。トマト以外の具の原料は主に国産。チーズとトマトを使用した洋風春巻き。                 |
| 5   | たけのこ水煮（タイ産）千切                    | 11 |   |   | ○  | タイ産麻竹使用。1片の大きさは約3~4mm×5~8cm×3~4mm。固形1kg入り。              |
| 6   | たけのこ水煮（タイ産）短冊切                   | 11 |   |   | ○  | タイ産麻竹使用。1片の大きさは約12~15mm×4~6.5cm×2~4mm。固形1kg入り。          |
| 7   | ベイシクトマト                          | 11 |   |   | ○  | トマトに炒め玉ねぎ、にんにくを加えて軽く煮込んだトマトベース。様々な料理に使えるシンプルな味付け。3kg入り。 |
| 8   | カットわかめ海の華<br>(50%減塩)             | 11 |   |   | ○  | 三陸産わかめを使用し、塩分を約50%減塩した乾燥わかめ。水戻しで約10倍に。200g入り。           |