



aomori school lunch

# ASL ニュース

2018年 8月 第240号

公益財団法人青森県学校給食会

<http://www.aogk.or.jp>

日本だけでなく、世界的にも猛暑が続いている今夏ですが、青森県でも7月に猛暑日を記録し、8月に入っても厳しい暑さが続いております。

県内では夏祭りシーズンに入り、1年で最も賑わう時期ですが、今後も気温の高い日が続くものと予想されておりますので、体調管理に気を付けて充実した夏休みを過ごし、元気に2学期を迎えたいものです。

## 平成30年度 学校給食センター所長研修会 栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会

7月27日(金) 青森県総合社会教育センターで  
開催されました。

学校給食センター所長、栄養教諭、学校栄養職員、合わせて約110名が参加しました。

午前は、サカモトキッチンスタジオの食育・料理研究家坂本佳奈氏による「**食べることは生きること ～学校給食から考える子供の食～**」の講演が行われました。子供の育ちに何が必要か、食育や学校給食の意義、今後の在り方などについて、これまでの体験や活動を交えながら説明されました。参加者は、学校で実際に子供達と接している講師の話に共感しながら熱心に聞いておりました。

午後は、青森県健康福祉部がん・生活習慣病対策課健やか力推進グループ 芳賀智恵子主査による「**平成28年度 青森県県民健康・栄養調査の結果について**」の講演が行われました。青森県民の健康・栄養状況に関して、調査結果や全国平均値等との比較から見えてくる現状・傾向が解説され、青森県の健康面における問題点を把握し、子供の頃からの良い生活習慣の定着を目指し、最終的に平均寿命・健康寿命の延伸につなげていくことが重要であるということで、参加者は学校給食の果たすべき役割を改めて確認しながら、耳を傾けておりました。

また、昼食の時間帯には毎年恒例の学校給食用物資総合展示会が開催され、県内外メーカー28社が出展し、2学期からの新製品、参考商品や特売品など多くの製品が展示されておりました。各ブースでは新製品の他に、アレルギー対応製品や県産品について興味を示す参加者が多く、メーカー担当者が熱のこもった説明・PRをしており、会場は活気に満ちておりました。

展示会で出展された製品についての詳しい資料やサンプル依頼等については、学校給食会へお気軽にお問い合わせください。



# 第1回物資委員会

7月17日(火)学校給食会で開催されました。

今年度は改選期に当たることから、初めに委嘱状が交付され、引き続き学校給食会の平成29年度事業についての報告がありました。その後、2学期から取扱いの新製品についての選定に入り、今回は17品が選定にかけられ、うち10品が取扱いとなりました。このほか、選定品以外に、アレルギー対応商品として「ポロニアカツ」、県産食材使用製品として「青森県産ポークコロッケ」と「ふっくら蒸しパンりんご」の計3品が紹介され、「ポロニアカツ」と「青森県産ポークコロッケ」は2学期から取り扱うこととなりましたが、「ふっくら蒸しパンりんご」はさらに改良を重ねて再度試作することとなりました。



選定の後には、今年度の工場視察について日程等の説明が行われ、終了しました。

今回の物資委員会で選定された製品及び取扱となったアレルギー対応製品・県産品については、商品案内等で御案内いたしますので、詳細な成分表やサンプル依頼等ございましたら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1回物資委員会選定品評価集計結果（青字が取り扱い決定商品）

No.	品名	A	B	C	特徴等
1	国産鮭メンチカツ Ca	11	2		国産鮭を骨ごと加工して、たらすり身と合わせたメンチカツ、40・50・60g
2	三陸産いかナゲット	13			三陸産するめいかを使用したいかナゲット、20g
3	イカクリスピー	6	7		ペルーアカイカを使用したクリスピーフライ
4	チキンミンチカツ（もも）ローストオニオン入	10	3		鶏もも肉を使用し、ローストオニオンを加えたミンチカツ、40・50・60g
5	ササミ大葉梅肉サンドフライ	5	8		刻んだ大葉と梅肉を鶏ささみ肉でサンドしたチキンカツ
6	豆乳クリーミーコロッケ	11	2		豆乳を使用したコーンクリームコロッケ、乳・卵不使用、50g
7	ポテトグラタン（ポーション）	9	4		ポーション型のポテトグラタン（容器無）、焼き用、60g
8	国産鮭ボール Ca	8	5		国産鮭を骨ごと加工して、たらすり身と合わせたボール、1個約8g
9	冷凍ズッキーニ10cmダイス	10	3		宮城県産ズッキーニを生でダイスカットにして冷凍、煮物・汁物・和え物等に
10	スパニッシュほうれん草	6	5	2	スペイン産ほうれん草をポーションカット
11	冷凍国産マッシュルームスライス	12	1		国産マッシュルームを生でスライスして冷凍、うまみ、食感良好
12	もちクリームアイス（バニラ）	6	3	4	もち米を使用した大福生地でバニラクリームを包餡
13	ボンデーナツチョコがけ（Ca・Fe）	9	3	1	もちもちした食感のドーナツにチョコをかけ、Ca・Fe強化、25g
14	豆乳ムース	7	5	1	九州の給食でおなじみのムースをベースに乳製品の代わりに豆乳を使用、アレルギー大豆のみ、40g
15	ジェフダクレープ（ストロベリー）	5	4	4	個包装クレープ
16	ジェフダクレープ（カスタード風味）	2	7	4	
17	ジェフダクレープ（チョコ）	6	4	3	