

佐賀県 学校給食だより

編集・発行
公益財団法人
佐賀県学校給食会

佐賀市卸本町 5-44
☎(代) (0952) 31-2121



平成二十七年(第四十四回)

学校給食献立調理発表会(コンクール)

平成二十七年十二月二十五日、

平成二十七年(第四十四回) 学校給食献立調理発表会を県学校給食会主催、県教育委員会、県学校栄養士会の後援により、県学校給食会において開催いたしました。

学校給食の献立調理について、日頃実践していることを発表し、学校給食関係者の資質向上、日本型食生活、地場産物の活用と普及、推進を目指し、学校給食における食育の推進を図り、食事内容の充実、食文化について理解を深めることを目的とし応募献立の内容を

- ・主食は、米飯・パンいずれも可
- ・課題部門は、県産食品を活用することを考慮していること
- ・自由部門は、創作料理とし、アイデアを工夫された献立であること

とし、応募参加は、課題部門七チーム、自由部門七チーム、それぞれ応募要領に基づき学校給食実施基準献立により出品いただきました。

審査については、

佐賀中部保健福祉事務所

主 幹 金丸さとみ

佐賀県教育庁 学校教育課

指導主事 古賀 路子

佐賀県PTA連合会

母親委員長 石橋恵美子

佐賀県学校栄養士会

事務局役員 山口 直子

有田町立 有田中部小学校

調理員 寺田 美鳥

有田町立 有田中学校

教 諭 岩永 順子

唐津市立 相知小学校

主任学校栄養職員 峰 美奈子

七名の方々と審査を実施していただきました。

審査基準に基づき、内容については

- ・食味の構成が適正であること
- (食味のバランス)
- ・色彩的なバランスが考慮されていること
- ・食べやすさ、美しさなど盛り付け時の考慮がなされていること

・学校給食食事摂取基準に従い、栄養バランスに十分配慮がなされていること
 ・県産食品を取り入れ考慮していること（課題）
 ・普及性に富み、工夫された献立であること
 ・創作性に富み、工夫された献立であること（自由）
 ・衛生上の留意点
 ・献立作成にあたっての考察、食に関する指導の視点
 等に基づき、献立内容の審査が厳しく実施されました。

審査員を代表し、金丸審査員、古賀審査員、石橋審査員の三名の方々から「栄養のバランス、地産地消、美味追求、色彩感、それぞれの食数に対応も学校給食は、食育の教材としての基本理念が、守られている」等の個々についても懇切丁寧な講評をいただきました。

講評後に審査結果発表、表彰式をいたしました。入賞献立、チームは次のとおりです。

また、同日に地場産物を活用した学校給食用物資の展示並び



に各食品メーカーによる学校給食用本会取扱物資の展示・試食会も実施し、好評でした。

最後になりましたが、本発表会の開催にあたり、応募参加をいただきました出場チームの先生、各審査員の方々には年末の大変ご多用中にもかかわらず、ご協力いただき、厚く御礼申し上げます。

また、本発表会の開催にあたり県教育委員会、県学校栄養士会にはご後援いただき、ご指導、ご支援を賜り、滞りなく終了することができましたことを厚く御礼申し上げます。

平成27年度（第44回）学校給食献立調理発表会 入賞一覧表

	学 校 名	献 立 名
課題 県産品活用 最優秀賞	武雄市立 武雄中学校	・ひじきと大豆の混ぜご飯 ・牛乳 ・変わり卵焼き ・揚げ野菜と茎若芽のあえもの ・つんきいだご汁 ・いちご
優秀賞	伊万里市学校給食センター	・里芋ごはん ・牛乳 ・さばの人参マスタード焼き ・ゆず香あえ ・おろしばたの味噌汁 ・いちご
優秀賞	神崎市学校給食共同調理場	・麦ごはん ・牛乳 ・肉団子のそうめん蒸し ・高菜漬けのマヨネーズ和え ・具だくさんみそ汁 ・焼きのり
普及奨励賞	唐津市立 鬼塚小学校	・ごはん ・牛乳 ・唐津の魚のチリソース ・野菜のナムル ・湯葉とかぶのスープ
普及奨励賞	佐賀市立 春日小学校	・麦ご飯 ・牛乳 ・お楽しみ和風ハンバーグ ・アーモンド入り大根サラダ ・にら玉汁
オリジナル賞	佐賀県立 有田工業高等学校	・麦わかめご飯 ・牛乳 ・ほうれん草のオムレツきのこソース ・蒸し野菜 ・れんこんチップサラダ（のりドレッシング） ・野菜スープ ・りんご
ユニーク賞	佐賀市立 春日北小学校	・れんこんとひじきの混ぜご飯 ・牛乳 ・手作りイカ焼売 ・小松菜のゆずサラダ ・さつまいものみそ汁 ・みかん
自由 創作料理 最優秀賞	鹿島市立学校給食センター	・ごはん ・牛乳 ・かしまんがんもねぎみそかけ ・れんこんのごま酢あえ ・のりたま汁
優秀賞	小城市学校給食センター	・ご飯 ・牛乳 ・白身魚の小城産ゆずあんかけ ・小城野菜の煮びたし ・カムカムみそ汁 ・果物（天山みかん）
優秀賞	大町町学校給食センター	・ごはん ・牛乳 ・おからコロッケ ・小松菜の磯香和え ・根菜のごま汁 ・みかん
普及奨励賞	佐賀市立 嘉瀬小学校	・米粉パン ・牛乳 ・変わりミートローフ ・アスパラの Каттееジチーズ和え ・野菜スープ ・果物（いちご）
普及奨励賞	唐津市立 長松小学校	・麦ごはん ・牛乳 ・アジのオレンジソースかけ ・サラダ ・みそ汁
アイデア賞	佐賀県立 ろう学校	・牛めし ・牛乳 ・魚のみぞれ蒸し ・れんこんサラダ ・アーモンドいりご ・いものこ汁 ・キャロットゼリー
ユニーク賞	鳥栖市学校給食センター	・ごはん ・牛乳 ・落とし揚げたご焼き風 ・ゴーヤの和え物 ・かぼちゃのみそ汁

入 賞 作 品 一 覧

課 題 部 門

最 優 秀 賞

武雄市立 武雄中学校



最 優 秀 賞

優 秀 賞

伊万里市学校給食センター



優 秀 賞

優 秀 賞

神崎市学校給食共同調理場



優 秀 賞

普及奨励賞

唐津市立 鬼塚小学校



普及奨励賞

普及奨励賞

佐賀市立 春日小学校



普及奨励賞

オリジナル賞

佐賀県立 有田工業高等学校



オリジナル賞

ユニーク賞

佐賀市立 春日北小学校



ユニーク賞

自 由 部 門

最 優 秀 賞

鹿島市立学校給食センター



最 優 秀 賞

優 秀 賞

小城市学校給食センター



優 秀 賞

優 秀 賞

大町町学校給食センター



優 秀 賞

普及奨励賞

佐賀市立 嘉瀬小学校



普及奨励賞

普及奨励賞

唐津市立 長松小学校



普及奨励賞

アイデア賞

佐賀県立 ろう学校



アイデア賞

ユニーク賞

鳥栖市学校給食センター



ユニーク賞

県産品の素材について

原木乾しいたけ

佐賀県農林水産部林業課

原木しいたけの
魅力

佐賀の豊かな自然の中で、熟練の技術により丹精こめて育てられた原木しいたけは、味、香り、菌ごたえがあり、とても美味しいといわれます。1年以上の時間をかけて、木の栄養分だけで育つので、農薬や化学肥料は一切使用しない安全・安心な食品です。さらに、原木しいたけは、コレステロールの低下作用や血圧の低下作用があることが知られています。食物繊維やビタミンも多く含むことから、健康的で免疫力を高め、栄養価の高いすぐれた食材です。

乾しいたけの
種類・選び方

乾しいたけは、「どんこ」と「こうしん」に分けられます。

「どんこ」は傘が七分開きにならないうちに採取したもので、傘の肉は厚く、縁(耳)は強く巻き込み、全体が丸みを帯びています。「こうしん」は、傘が七分開きになってから採取したもので、傘の肉が薄く、耳の巻き込みが浅く、扁平な形をしています。

■乾しいたけの選び方

- ① 乾燥がしっかりしている
- ② 傘の表面は茶褐色でシワは少なく艶がある
- ③ 傘の裏は明るい淡黄色



佐賀の豊かな自然の中で育つ原木しいたけ



しいたけ豆知識

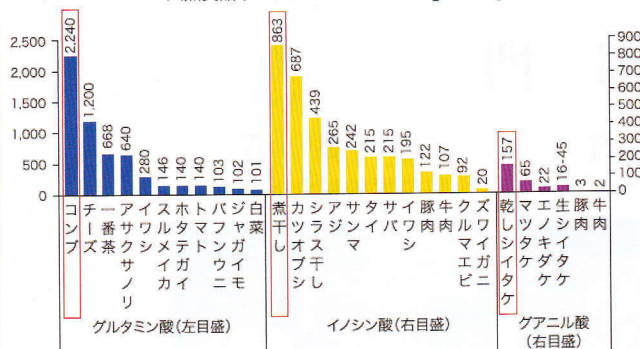
「和食」には、美味しい出汁^{だし}がかかせません。皆さんは日本3大出汁を「存じ」ですか？

1. 昆布(グルタミン酸)
 2. 煮干し(イノシン酸)
 3. 乾しいたけ(グアニル酸)
- の3つであり、それぞれ代表的なうまみ成分が含まれています。
- うまみ成分どうしを合わせることで単体で使うよりも、何十倍もうまみが増します。

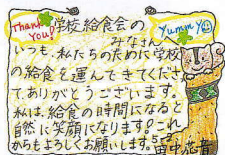
うまみ3兄弟

グルタミン酸(昆布)
イノシン酸(煮干し)
グアニル酸(乾しいたけ)

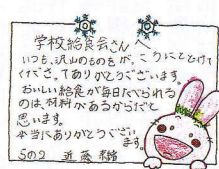
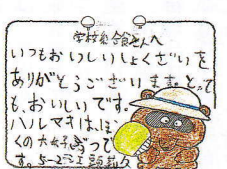
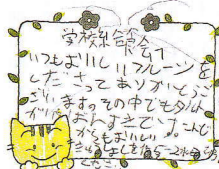
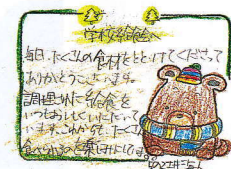
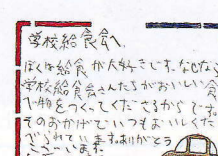
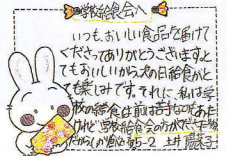
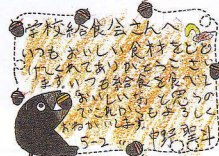
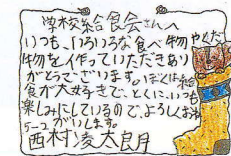
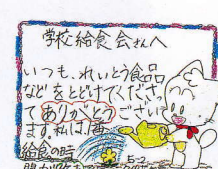
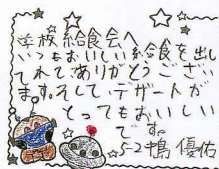
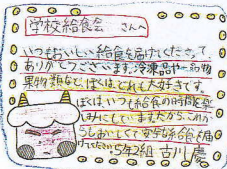
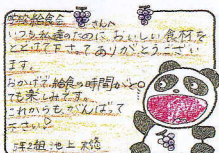
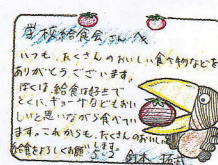
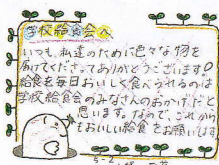
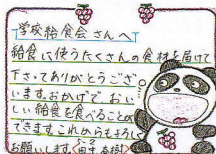
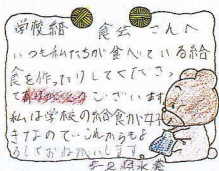
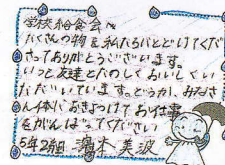
天然食品中のうまみ成分含有量(mg/100g)



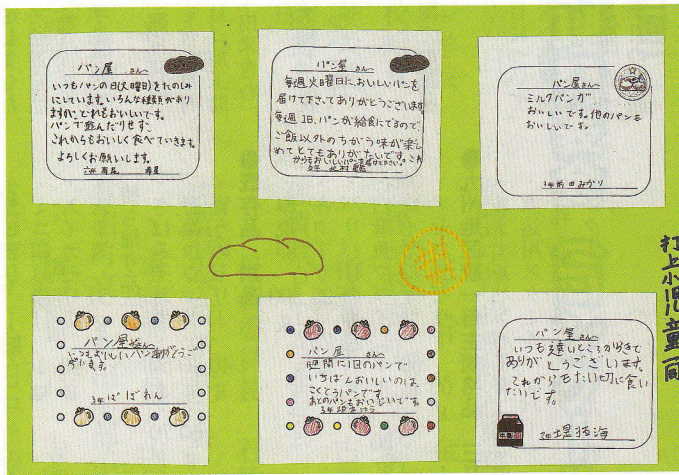
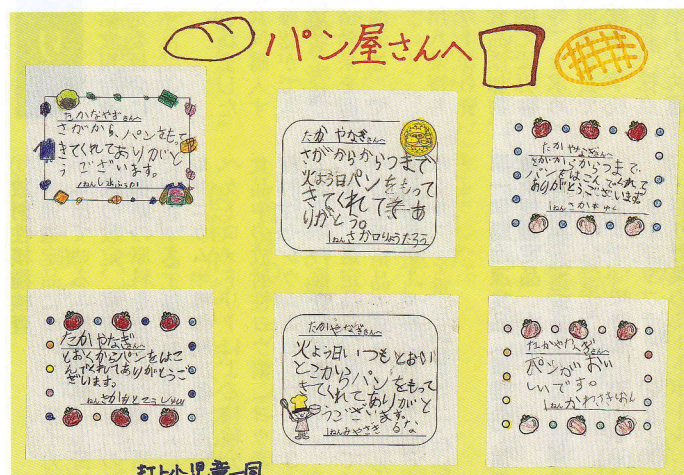
～ 励ましのお手紙をいただきました ～



学校給食会さん ありがとう！！ 芦刈観瀾校5年2組



小城市立 小中一貫校 芦刈観瀾校



唐津市立 打上小学校

平成28年度 第1学期 (4月～7月) 分 冷凍食品重点品目 紹介



彩り野菜のミートボール 1kg

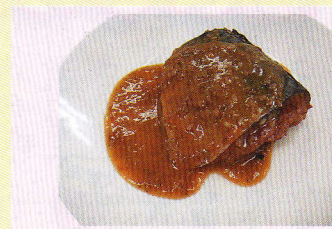
鶏肉とすり身の生地たまねぎ、枝豆、とうもろこし、人参を加えました。春から夏向けの色あざやかなミートボールです。乳・卵抜きのアレルゲン対応商品です。

1個当たり8g～10gで1袋に100個～120個入っています。



あじゴマフライ 40g・50g

ニュージーランド産のアジを現地の加工場で一次加工(フィレ・骨取り)し、福岡の工場でカット→衣付けしています。切身を低温でカットし、解凍によるドリップを出さないように加工していますので、中の切身がふっくらした食感です。パン粉にゴマを混ぜて香ばしい風味が食欲をそそる商品です。



さばゴマ味噌煮 50g(50g:33g+タレ17g) 60g(60g:40g+タレ20g)

日本近海のさばをじっくり煮込み、たっぷりのゴマと当社独自の味噌タレを加えました。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べていただけます。



さばみぞれ煮 50g(50g:30g+タレ20g) 70g(70g:40g+タレ30g)

脂のりの良いノルウェー産さばの切身をレトルト処理し、骨まで食べられるようにしました。袋詰め前に切身のみレトルト処理をし、レトルト臭を緩和しています。また食べやすいよう、タレは甘めの味付けで、大根おろしを配合し風味付けして仕上げています。



ミニ絹厚揚げ 1kg

汁物に使いやすいミニサイズです。ふんわりとした食感はそのままだに、使いやすい約7gのサイコロ型に仕上げた厚揚げ。献立等でお肉の代用品としても手軽に使え、メニューのレパートリーも広がります。1kgに140個以上入っています。



スイカゼリー 40g

台湾産のスイカ果汁を30% (7.5倍濃縮還元果汁4%) 配合したゼリーです。鉄分、食物繊維を強化しました。

※フタ、カップ、スプーン：紙

検査室だより

平成二十八年度第一学期分学校給食用冷凍食品重点品目については、物資選定委員会において十六品

新規選定品 十品

既存取扱品 六品 が選定されました。重点品目は、予約制により一括共同購入することで、安全面チェックの充実確認ができ(細菌検査、残留農薬検査、放射能検査等実施)また、計画的な安定供給により経済効果を図り、完全なコールドチェーン(低温流通)で供給が実施できております。

選定に際しては、新規物資は九州八県持ち回りによる予備審査会で、各メーカーから資料の提出(原料配合、栄養成分、食品添加物、包装資材、製造工程、遺伝子組み換え証明書、残留農薬検査証明書、放射能検査等)を求め、選定要項に基づきチェックし、合同選定会では、九州八県の給食関係者(栄養教諭・学校栄養職員)、県給食会職員の代表で試食、採点等により、九州八県が共通して選定する共通選定品、及び各県持ち帰り品を決定しました。本県物資選定委員会において、共通選定品、新規品目と持ち帰り、既存品の対象品目を、試食採点後、平成二十八年度第一学期分の重点品目として選定しております。

選定品目は、各学校等に選定、趣旨経緯、選定品目の内容、アレルギーマテリアルを含む原料対象品目特定七品目その他二十品目(加工助剤、キヤリーオーバー、コンタミ由来含む)詳細な資料内容を提示しております。

供給時には、さらに自主検査を実施し、安全確認の充実を図り、検査結果については、供給対象校に報告しております。

①細菌検査

本会初回入荷品について公的機関での細菌検査(八項目)を実施

②残留農薬検査

九州ブロック共通選定品新規品目について、原料配合中、野菜類二〇%以上を含む調理加工品は「農薬多成分」を適用し、四二〇項目の検査、それ以外は「有機リン系農薬」四十五項目にホレイトを加えた四十六項目の検査を実施

③放射性核種検査

共通選定品について、原子力災害対策本部から出ている「検査計画、出荷制限等の品目、区域の設定、解除の考え方」の対象自治体十七都県の原料を使用した加工品及び当該都県に所在する工場で製造された加工品等、「ゲルマニウム半導体検出器を用いたガンマ線スペクトロメトリによる核種分析法」により食品中の放射性セシウム(セシウム134・セシウム137)の検査を実施
また、選定品二〇品に併せて、九州地区統一自主規格品三品目(スクールハンバーグ、煮込用スクールハンバーグ、スクールミートボール)、を重点品目として供給します。

第一学期冷凍食品(調理品)重点品目

●新規選定品 十品

(九州共通選定品 七品・持ち帰り品 三品)

- 「九州共通選定品」
- ・さばゴマ味噌煮 50g・60g
- ・あじゴマフライ 40g・50g
- ・彩り野菜のミートボール 1kg
- ・ラビオリ 1kg
- ・ミニ絹厚揚げ 1kg
- ・スイカゼリー 40g
- ・ムース 50g

「持ち帰り品」

- ・さばみぞれ煮 50g・70g
- ・野菜コロッケ 40g・60g
- ・青うめゼリー 40g

●既存品 六品

- ・厚焼卵 500g
- ・ギョーザ 25g
- ・パリパリの春巻 35g
- ・白身魚フライ(ホキ) 50g・60g
- ・ロイヤルカツ 60g
- ・アセロラゼリー 60g

●九州地区統一自主規格品 三品

- ・スクールハンバーグ(乳・卵抜き)
- ・煮込用スクールハンバーグ(焼目付)
- ・スクールミートボール(乳・卵抜き)