



学校給食会だより



HP QRコード

熊本市南区富合町小岩瀬98
TEL.096-357-1211 (物資)
TEL.096-357-1212 (総務)
FAX.096-357-1216

令和7年度 学校給食用物資展示会 ご参加ありがとうございました!

令和7年8月8日(金)西原村で開催された熊本県栄養教諭・学校栄養職員研究会夏季研修会に合わせ、西原村総合体育館アリーナで「令和7年度学校給食用物資展示会」を開催しました。

今回の展示会では、過去最多の37社が出展され、今まで本会取り扱いのない新しい学校給食用物資も含め113品を展示、紹介することができました。

来場の先生方からは、「多くの物資を目で見て、食べて、他の先生方と意見交換できるため、とてもありがたかった。」「初めて見る物資がたくさんあり、今後の献立の幅が広がると感じた。」「子どもたちがおいしいと言っている物資について、直接メーカーの担当者に伝えられて良かった。」等のご感想をいただきました。



◀メーカー様の展示の様子。
今年度は、37社より計113品の物資を紹介していただきました。



◀本会からの展示の様子。
熟成旨み輸入牛肉等のご試食ありがとうございました。



▲初めての体育館内での開催でしたが、広いスペースを活かした展示ができました。



▲試食をしていただきながら、先生同士の情報共有を行っていただくことができました。

ご協力いただいたアンケートは集計を行い、今後の物資の取り扱いについて、前向きに検討していきます。

なお、当日好評だった物資の中から数品は、新規の取り扱いに向けて調整を進めております。採用された際は、パンフレットなどでみなさまに紹介する予定です。

CONTENTS

●学校給食用物資展示会	1p
●熊本県学校給食研究協議大会(山鹿・菊池大会)	2p
●第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会(茨城県)	3p
●三者連携協定開発品の学校給食の会食について	3p
●新規採用栄養教諭紹介	4~5p
●本会理事・監事・評議員名簿	5p
●熊本県学校給食共同調理場連絡協議会	6p
●熊本県内学校給食会長会	6p
●臨時的任用栄養教諭・学校栄養職員研修会	6p
●学校給食用物資研究会	7p
●3学期共通選定品のご案内	8p

令和7年度 熊本県学校給食研究協議大会を開催しました

令和7年7月24日（木）合志市総合センターヴィーブルで、令和7年度熊本県学校給食研究協議大会を開催しました。この大会は、県教育委員会、山鹿市及び菊池郡市の2市2町（菊池市、合志市、大津町、菊陽町）の教育委員会、本会の主催で開催しています。本年度も昨年に引き続き、集合型による半日開催で実施いたしました。

本年度も県内各地から多くの参加を得て大会を開催することができ、関係者の皆さま方に心より感謝申し上げます。誠にありがとうございました。

全体会では九州大学熱帯農学研究センター准教授 濱岡範光氏をお招きし、「そのひと口の向こうにある物語～給食をはぐくむ“農”のちから～」と題し特別講演を行っていただきました。

全体会の後、ヴィーブルと合志中学校で、第1～7分科会場に分かれ分科会を行いました。分科会ごとに研究主題に沿った発表が行われ、会場ごとにたくさんの質問や意見が交わされ大変充実した協議となりました。

また、本研究協議大会全体会の中では、令和7年度熊本県学校給食功労者等表彰を行いました。



▲表彰の様子。

この被表彰者は郡市学校給食会、熊本市教育委員会、熊本県教育委員会、本会の推薦を経て決定します。本年度は本会役員として従事された1名、学校給食の献立調理業務に20年以上勤務し、豊かな学校給食の献立調理に尽力されました24名の皆さまへ感謝状と記念品を贈呈いたしました。

また、本表彰に先立ち、熊本県教育委員会より学校給食功労者として、合資会社堀田功乳舎代表社員 堀田征夫氏の表彰が行われました。



▲開会式の様子。
(合志市総合センター「ヴィーブル」)



▲特別講演をされた濱岡範光氏。

◆熊本県教育委員会表彰（敬称略）

○学校給食功労者 1名

合資会社堀田功乳舎 堀田 征夫

このたびの受賞
誠にありがとうございます。
今後のますますの
ご活躍をお祈りいたします。

◆公益財団法人熊本県学校給食会表彰（敬称略）

○本会役員従事者 1名

吉田 康誠 熊本市教育委員会事務局健康教育課前課長（前評議員）

○学校給食の献立調理業務職員 24名

松元 美咲子 熊本市立健軍東小学校
村田 真弓 宇土市学校給食センター
坂熊 ゆかり 宇城市学校給食センター
緒方 忍 宇城市学校給食センター
中石 成予 宇城市学校給食センター
大園 由美子 宇城市学校給食センター
江藤 千秋 玉名中央学校給食センター
淵上 圭子 和水町学校教育課菊水共同調理場
古賀 まどか 玉名市立横島小学校
緒方 智美 山鹿市立鹿北小学校
川口 規子 泗水学校給食センター
荒木 良子 菊陽町立菊陽中部小学校

本田 眞理子 菊陽町立菊陽中部小学校
阿部 行美 菊陽町立菊陽西小学校
大塚 ひとみ 南阿蘇村白水学校給食センター
櫛山 忍 益城町立益城中学校
岩下 きよみ 八代市南部学校給食センター
溝口 恵里子 あさぎり町学校給食センター
尾方 美代子 五木村立五木東小学校
岩本 由美子 上天草市立上小学校
中 和子 上天草市立龍ヶ岳小学校
田中 裕香 上天草市立龍ヶ岳小学校
大原 芳子 熊本県立ひのくに高等支援学校
藤澤 るみ 熊本県立ひのくに高等支援学校

第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会(茨城県)

令和7年8月5日(火)、6日(水)の2日間、茨城県水戸市民会館で「第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会」が開催されました。

本大会は、「より一層の学校給食の充実と栄養教諭を中核とした学校における食育の推進～食の王国いばらきから広げる食育の環 ねばり強くすすめよう!～」を主題とし、1日目の全体会では、文部科学大臣表彰、文部科学省及び文化庁説明、講演、シンポジウムが行われました。シンポジウムでは、「学校全体で食育を推進するために求められる栄養教諭本来の職務～全教職員が共通認識のもと、栄養教諭を中心とした食に関する指導を行うために～」を主題とし、活発な意見交換がありました。2日目には分科会が行われました。

展示スペースでは、食育の取り組みの展示や、80社を超える協賛企業の出展があり、商品の説明やサンプルの配布で賑わっていました。

令和8年度の開催地は熊本県です。(期日:令和8年7月28日(火)・29日(水) 会場:熊本城ホール) 茨城大会の開会行事では、次期開催地として熊本県教育庁県立学校教育局体育保健課の濱本課長より挨拶がありました。また、6名の栄養教諭等が派遣され、来年度に向けて視察等を行いました。



▲展示スペースの様子。令和8年度は熊本城ホールにて開催予定です。



▲開会行事(次期開催地挨拶)の様子。

第3回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会

期日:令和8年7月28日(火)・29日(水)

会場:熊本城ホール(熊本市)

来年度の熊本大会では多くの学校給食関係者の皆さまに参加していただき、実りある大会となるよう、関係各所と連携をとりながら準備を進めてまいります。

三者連携協定で共同開発した熊本県産トマトパンおよび熊本県産トマトゼリーの学校給食での会食が嘉島西小学校で行われました

本誌第40号にてご紹介いたしました「県産食材の活用推進について(トマトパン・トマトゼリー)」に関し、嘉島町立嘉島西小学校様のご協力により令和7年7月14日(月)に児童との会食が行われました。当日は、熊本県教育委員会、熊本県農林水産部、本会の三者で共同開発した、県産トマトパンおよび県産トマトゼリーのある献立で給食が提供されました。

三者代表として、熊本県教育委員会の越猪教育長、熊本県農林水産部の中島部長、本会の浦川理事長、また鍋田嘉島町長も参加され楽しい雰囲気の中で4年生が会食をしました。

児童からは「酸っぱいと思っていたけど、甘みがあって食べやすく、おいしい。」との声が聞かれ、次々に完食していました。

今後も三者で連携し、県産食材を使った学校給食用物資の開発を進めてまいります。



▲会食の様子。トマトが苦手な児童もおいしく食べてもらっています。

令和7年度新規採用 栄養教諭紹介

本年度、熊本県内で新規採用された栄養教諭の先生方をご紹介します。
新規採用の先生方に、下記の質問にそれぞれ答えていただきました!!

①栄養教諭になろうと思ったきっかけ ②給食の思い出 ③フリーコメント



熊本市立力合小学校 後藤 夢花 先生

- ①小学生の頃から祖母に料理の作り方を習い、食に関する仕事ができればいいなと思っていました。中学生の頃、栄養教諭の先生に出会い「私もこの先生のようにになりたい」と思い、栄養教諭を目指しました。
- ②毎日の給食を楽しみに学校に行っていました。献立の名前を毎日覚えていたので、友達から今日の給食はなに?と質問されていたのを覚えています。みんなが苦手な野菜の献立も大好きでたくさんおかわりしていました。
- ③今年度、熊本市の栄養教諭として採用されました、後藤夢花と申します。先輩栄養教諭・学校栄養職員の先生方、調理員の方々、学校の先生方などたくさんの先生方に支えていただきながら楽しい日々を過ごしています。これからも学び続ける姿勢を忘れず、してみたいことにまずは挑戦してみるの心をモットーに業務に励んでいきたいと思います。



熊本市立出水南小学校 三宅 裕香 先生

- ①小さいころから食べ物のことを考える時間が好きでした。学生時代、小学校での実習で、子どもたちが給食や栄養教諭の先生のお話を楽しみにしている姿をみて、私も「食」の大切さ・楽しさを子どもたちに伝えていきたいと思いました。
- ②「今日の献立は何かな〜」と、給食室のおいしそうなおに毎日ワクワクしていました。カレーやデザートなど、好きな献立がある時は、特に幸せな気持ちで授業を受けていたことを覚えています。
- ③今年度、熊本市の栄養教諭として採用されました、三宅裕香と申します。栄養教諭・学校栄養職員の先生方や学校の先生方、学校給食に関わっておられる多くの方々のサポートを受けながら日々過ごしています。これからも、子どもたちが「食」に興味を持ち、給食の時間を楽しみにしてもらえるように、日々努力していきます。



熊本市立錦ヶ丘中学校 東共同調理場 藤田 倫加 先生

- ①小学生の頃、給食室で栄養教諭の先生のお話を聞く時間が好きで、食に興味を持ちました。大学の実習で子どもたちが給食を楽しむ姿を見て、食を通して成長を支えたいと感じ、栄養教諭を志しました。
- ②友達と話したり、おかわりで盛り上がる給食の時間が好きでした。友達と楽しみながら食べることで、苦手な食べ物も自然と食べられ、今、好き嫌いがいいのは給食のおかげです。
- ③今年度、熊本市の栄養教諭として採用されました藤田倫加と申します。まだ慣れない中、先生方や調理員の皆様に支えられながら日々励んでおります。子どもたちが給食を通して食に興味を持ってもらえるよう努めていきます。未熟な点もありますが、今後ともご指導よろしくお願いいたします。



熊本市立出水南中学校 出水南共同調理場 宮本 千恵 先生

- ①高校生の頃、食生活が不規則な父や友人を見て、自分の身近な人の健康を支えられる仕事がしたいと思い、管理栄養士を志しました。その後、学校栄養職員として経験を積む中で、やりがいを感じ、栄養教諭になりたいと思うようになりました。
- ②毎日献立を確認して学校に行くほど、給食が大好きでした。給食時間中に班を作っておしゃべりしながら食べていた時間もよい思い出です。当時苦手な食材もありましたが、給食のおかげで食べられるようになりました。
- ③今年度、熊本市の栄養教諭として採用されました、宮本千恵と申します。学校栄養職員として勤務をしていた時から、たくさんの先生方に助けていただきながら、日々を過ごしております。今後とも安心安全な給食の提供を行うとともに、子どもたちの健康を支え、健やかな成長に寄り添える栄養教諭を目指して努力していきます。



熊本市立長嶺中学校 長嶺共同調理場 柏木 日和理 先生

- ①進路に迷っていた時に「好きなことを仕事にしたらどう?」と両親から助言を受け、食べることが大好きだった私は管理栄養士養成課程に進学しました。そこで学校給食に携わる「栄養教諭」という職種を知ったのがきっかけです。「食べること」と「給食」が大好きな私にぴったりだなと思いました。
- ②私は小中学生の頃、まだ食べたいのにおかわりをしに行くのが恥ずかしかったので、周囲の友達からの「これ、食べてくれん?」を今か今かと待ち望んでいました。年に1回だけ出る「恐竜コロッケ」が、ジューシーでとても美味しかったのを覚えています。
- ③今年度、熊本市の栄養教諭として採用されました、柏木日和理と申します。献立作成においての食知識の応用、衛生管理や発注業務など、大学時代に学ぶことができなかった食に関する深い領域を、実践を通して日々学ばせていただいています。給食の時間が楽しみ!と子供たちに思ってもらえるような、安心安全でおいしい給食を届けることに努めていきます。ご指導ご鞭撻のほど、よろしくお願いいたします。



熊本市立力合中学校 日吉共同調理場 ^{くろいし} 黒石 ^{ももか} 萌々香 先生

- ①給食が大好きで、小学生の時から給食が食べられる教員になる!と決めていました。大学時代の教育実習が楽しく、給食を元気に食べる子どもたちの姿を見て栄養教諭になることへの思いが強くなりました。
- ②私の出身地である山口県下関市では、くじらの竜田揚げやふぐ雑炊が出ていました。大規模校でしたが、さばのみそ煮が一つずつホイルに包まれていたり、ケーキ屋さんのケーキが出たりと今でも思い出に残る給食がたくさんありました。
- ③今年度、熊本市の栄養教諭に採用されました、力合中学校の黒石萌々香と申します。今年初めて熊本に来たのですが、水も食べ物もおいしく、みなさん優しいのでとても楽しく日々を過ごしています。給食管理も食に関する指導もできる栄養教諭になれるように努めていきたいです。今後とも指導のほどよろしくお願いいたします。



熊本県立盲学校 ^{むら} 村 ^{ほのか} 歩乃花 先生

- ①高校で調理師免許を取得し、調理の道へ進もうとしましたが「もっと“食”への道を極めたい!」と、管理栄養士を目指しました。その中で、栄養教諭の職業を知り、子どもたちの健康を給食でサポートしたいと思ったことがきっかけです。
- ②学生とき、ポトフに入った小さくて丸いウインナーや、スープに入った肉団子を好んで食べていました。栄養教諭になった今、あれは学校給食会さんの「ミニカクテルウインナー」と「中華風つくね」だったことが分かりました。
- ③今年度、熊本県の栄養教諭で採用されました。熊本県立盲学校の村歩乃花と申します。盲学校の先生方をはじめ、県立学校の栄養教諭等の先生方や調理員のみなさんに支えていただき、学びの多い充実した日々を過ごしています。初心を忘れず、子どもたちの健康を“おいしい給食”でサポートしていくことができるよう励みます。



高森町立高森中央小学校 高森中央小学校共同調理場 ^{おおつか} 大塚 ^{みどり} 碧 先生

- ①私は、以前勤めていた老人ホームで療養食を食べている方の「みんなと同じものが食べたい」との声を聞き、子どもの頃からの食育の重要性を再認識しました。未来ある子供たちが生涯を通じて健康で楽しく食事をとることができるよう、学生時代に目指した栄養教諭への道に再挑戦しました。
- ②小さい時から活発な子どもだったので、食べる量も多く男子の中に混ざって、ありとあらゆる『おかわりジャンケン』に参戦していました。苦手だった食材は、おかわりのために鼻をつまんでも食べていました。
- ③今年度、熊本県の栄養教諭として採用されました、高森町立高森中央小学校の大塚碧と申します。引き続き高森中央小学校に勤務することができ嬉しく思っております。子どもたちや先生方の心と体を元気にするような給食作り、そして生涯を通じて健康で、食のQOLを高めていけるような食育活動に努めてまいります。今後とも、どうぞよろしくお願いいたします。



上天草市立龍ヶ岳小学校 龍ヶ岳共同調理場 ^{かじやま} 梶山 ゆうか 先生

- ①教育実習で子どもたち、栄養教諭の先生との出会いがきっかけです。教育実習や臨探での経験を経て、子どもたちに「食」の楽しさや大切さを伝えて、子ども達の笑顔を増やしたい、応援したいと考えるようになりました。
- ②班の友だちや先生と一緒に給食を食べるのがとても楽しい時間だったので覚えています。授業中に給食のおいしいような香りがし始めると「後もう少しで給食だから頑張ろう」と集中力を取り戻していたように思います。
- ③今年度、熊本県の栄養教諭として採用されました、上天草市立龍ヶ岳小学校の梶山ゆうかと申します。今年度は小学1年生と一緒に給食を食べています。その時間が一番の励みとなり、この仕事を選んで良かったと日々実感しています。コツコツと自分のペースで頑張ります。今後ともご指導よろしくお願いいたします。

令和7年度 公益財団法人熊本県学校給食会 理事・監事・評議員名簿

理 事

太田 耕幸	宇土市教育委員会	前教育長
二殿 一身	菊陽町教育委員会	教育長
谷口 雄一	荒尾市立荒尾第一小学校	教諭
渡辺 泰生	益城町立広安小学校	校長
川口 志穂	熊本県教育庁県立学校教育局体育保健課	指導主事
永吉万寿美	荒尾市教育委員会教育振興課教育政策係	主査
緒方 明治	本会	前理事長
横田 桂子	本会	前常務理事
浦川健一郎	本会	理事長
原田 力子	本会	常務理事

評議員

酒井 博範	益城町教育委員会	教育長
太田 篤洋	氷川町教育委員会	前教育長
濱田 良彦	津奈木町教育委員会	教育長
草野 陽介	熊本市教育委員会事務局学校教育部健康教育課	課長
山口 法子	熊本県 PTA 連合会	前会長
坂本 茂昭	本会	元理事長
亀丸 博子	亀丸料理教室	主宰
寺本ミユキ	尚絅大学	准教授

監 事

本田 勝範	税理士法人架け橋	代表税理士
田中 新作	公益財団法人熊本県学校保健会	前事務局長

熊本県学校給食共同調理場連絡協議会 県外研修が開催されました。

令和7年7月10日（木）及び11日（金）佐賀県で、熊本県学校給食共同調理場連絡協議会の県外研修が行われました。

今回の視察研修では佐賀県佐賀市の缶詰等を製造販売するレトルト食品工場の日興食品株式会社と、小城市学校給食センターを視察させていただきました。

日興食品は60年の歴史があり、本会取り扱い物資では、みかん缶詰などを製造しています。

小城市学校給食センターは、令和5年9月からDBO方式（民間事業者者に設計、建設、運営を一括して委託する方式）で稼働しています。小学校7校、中学校3校、幼稚園1園の計11カ所の2献立約4,200食と、アレルギー専用調理室での約40食の給食を日々作り、児童・生徒へ提供されています。



▲日興食品(株)での視察の様子。



▲小城市学校給食センター玄関前にて。

令和7年度 熊本県内学校給食会長会



▲川口指導主事の説明の様子。



▲協議の様子。

令和7年6月30日（月）本会2階会議室で「令和7年度熊本県内学校給食会長会」を開催しました。

会議内では、県体育保健課 川口指導主事より「学校給食の充実と食育の推進について」、本会より「県学校給食会のあゆみと取り組みについて」説明を行い、その後、「栄養教諭等による食に関する指導のあり方について」協議を行いました。

協議では、各学校給食会等のこれまでの取り組みや、令和7年度より新たに行う取り組みについて情報交換を行ったうえで、それぞれの地域や学校の特性に合わせた食に関する指導について活発に意見交換が行われました。

今回の会議の内容を参考に、各学校給食会等の活動に活かしていただければ幸いです。

令和7年度臨時的任用栄養教諭・学校栄養職員研修会

令和7年9月11日（木）本会2階会議室で「令和7年度臨時的任用栄養教諭・学校栄養職員研修会」を熊本県教育委員会並びに熊本市教育委員会との共催で開催しました。

研修では、本会より説明「熊本県学校給食会の取り組みについて」の後、講義「栄養管理、衛生管理について」と題し、県体育保健課 川口指導主事より栄養管理について、熊本市健康教育課 菊川指導主事より衛生管理について解説を行いました。

また、講義に続き、両指導主事からアドバイスをいただきながら班別協議を行い、活発な意見交換や交流を行うことができました。研修後のアンケートでは、「業務上、基本的に大事なことを改めて聞くことができ、自分自身が正しくできているのかを確認することができた。」「自分が悩んでいる面について、解決につながるきっかけをたくさん知ることができた。」と、大変好評でした。

これからも、先生方の支援ができるよう努めてまいります。



▲菊川指導主事による講義の様子。



▲班別協議の様子。

令和7年度第2回物資研究会を開催いたしました。

令和7年10月17日（金）本会2階会議室で「令和7年度第2回物資研究会」を開催いたしました。

物資研究会では、本会が取り扱う物資の選定、購入方法等について研究を行い、本県における学校給食用物資の適正円滑な供給を図ることを目的とし年3回開催しています。今回は主に、令和7年度3学期に取り扱う物資について協議及び選定を行いました。

まず、9月に行われた九州ブロック合同選定会にて選出された、令和7年度3学期の九州ブロック共通選定品の試食をしていただき、意見交換を行いました（選定された物資はP.8参照）。

次に、令和7年度3学期の県内選定品の試食・採点および協議選定を行っていただきました。選定された物資は、本頁下方の2品です。

また会議のなかで、令和7年度物資展示会（P.1参照）にて評価の高かった物資を、新規取扱予定物資として数品提案させていただきました。多くの物資が高評価をいただいたため、新規取扱いが実現するよう具体的に調整を進めてまいります。今後のお知らせをお待ちください。



▲試食審査前の説明の様子。



▲試食審査の様子。



▲開会行事の様子（浦川理事長あいさつ）。

物資研究会に参加する委員（物資研究委員）は学校長や栄養教諭・学校栄養職員等で構成され、本会が委嘱しています。

9月に福岡県内で行われた九州ブロック合同選定会に併せ、派遣された物資研究委員2名に昆布等を製造されている株式会社西昆（福岡県古賀市）の工場視察をしていただきました。

今回の物資研究会内で、工場で物資の品質を保つため尽力されている様子をご報告いただきました。



▲原料（昆布）の品質チェックの様子。

～令和7年度3学期県内選定品のご案内～

恐竜チキンナゲット

1 kg/袋【ヨコオフーズ/工場地：佐賀県】

国産鶏肉を使用した、見た目にも楽しい恐竜形のチキンナゲットです。

衣がざっくり仕上がるフライ調理、余分な油をカットできるオープン調理可能です。

【揚】170℃で2分間加熱してください。

【スチコン】180℃に温めたコンベクションオーブンで6分間加熱してください。

【焼】180℃に温めたオーブンで6分間加熱してください。

<アレルギー>

特定8品目：小麦

その他20品目：鶏肉・大豆
・りんご

コンタミ：乳・卵



豆乳いちごムース

40 g/個【セリア・ロイル/工場地：福岡県】

乳を使用せずに国産大豆100%の豆乳といちご濃縮果汁で甘酸っぱい味わいのおいしいムースに仕上げました。

ビタミンCを強化しました。

自然解凍でお召し上がりください。

<アレルギー>

特定8品目：なし

その他20品目：大豆



★令和7年度3学期共通選定品のご案内★

共通選定品とは、九州8県から選出された物資研究委員（栄養教諭・学校栄養職員等）による選定会で協議・決定した商品です。8県の学校給食会が共同購入を行うことで、安全な物資を通常価格よりも安価に提供できます。期間が限られておりますので、この機会に是非ご利用ください。

いわしみぞれ煮〔津田商店／工場地：岩手県〕

40g（28g＋タレ12g）×10／袋

50g（35g＋タレ15g）×10／袋

いわしを大根おろしたつぷりの特製タレで美味しく煮込みました。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べて頂けます。

【ボイル】袋のまま熱湯に入れて、再沸騰後約20分温めてください。

【スチコン】袋のまま重ならないように並べ、100℃に予熱したスチコンに投入し、約20分温めてください。



<アレルギー>

特定8品目：なし その他20品目：大豆

照焼チキンパティFe強化

〔マルイ食品／工場地：鹿児島県〕

60g（50g＋タレ10g）×10／袋

72g（60g＋タレ12g）×10／袋

国産の若鶏を使用しています。生玉ねぎをたっぷり使用し、程よい食感に仕上げました。タレは野菜に合う子どもたちにも人気のてりやき味（甘めのしょうゆ味）にしました。おいしさそのままに、鉄を強化しました。

【ボイル】時々攪拌しながら20分程度加熱してください。

【スチコン】スチームオープンで温度100℃、スチーム100%の設定で温めて、袋のままスチームオープンに入れ、30分程度加熱してください。



<アレルギー>

特定8品目：小麦

その他20品目：大豆・鶏肉・豚肉

南瓜コロッケ〔トクスイフーズ／工場地：北海道〕

50g・60g／個

北海道産の南瓜を使用して北海道産の小麦を使った自家製パン粉で包んだコロッケです。南瓜本来の素朴な甘さが特徴です。乳・卵不使用。Fe・Ca強化しています。

【揚】170℃～180℃で

<50g>約4分揚げてください。

<60g>約5分揚げてください。



<アレルギー>

特定8品目：小麦

その他20品目：大豆

果汁たっぷり国産りんごゼリー（VC&Fe）

〔ニチレイフーズ／工場地：長崎県〕

40g／個

国産のりんごを果汁90％とピューレ10％使用し、不足しがちなビタミンCと鉄分を加えました。

【自然解凍】

1個ずつ解凍した場合…40～50分

1箱ずつ解凍した場合…4～5時間



<アレルギー>

特定8品目：なし

その他20品目：りんご

Caたっぷりオムレツ（プレーン）

〔キューピー／工場地：山梨県〕

<バラ> 40g・60g／個

<ボイル> 40g×10／袋、60g×10／袋

カルシウムがたっぷり入った、ふんわり食感のオムレツです。さまざまなソースに合うよう、シンプルな味付けにしました。

<バラ>

【揚】160℃～170℃で3～4分揚げてください。

【スチコン】90℃の温度条件で10分～15分加熱してください。

<ボイル>

【ボイル】湯中（約95℃）で約12分加熱してください。

【スチコン】90℃の温度条件で20分加熱してください。



<アレルギー>

特定8品目：卵

その他20品目：大豆

★さらに詳しい情報、県内選定品については、

10月発行のパンフレットに掲載しています。

★不明な点は、県給食会へお問い合わせください。



～編集後記～

本号発行に際しましてはご多忙中、快くご寄稿・ご協力いただきました皆様方に感謝申し上げます。本会ではご意見、ご感想や食に関する取組等の情報をお待ちしております。お気軽にご連絡ください。

2学期に入り本会で開催した研修会、講習会へのたくさんのご参加ありがとうございました。今後も感染症対策を徹底しながら、調理講習会等の主催行事や参加行事へ取り組んでまいります。暑さも落ち着き、冬支度の季節となりました。体調を崩されませぬようご自愛ください。