

学校給食だより

おおさかの

第1号
平成16年6月1日

【編集・発行】
(財)大阪府スポーツ・教育振興財団
学校給食部
〒536-0016
大阪市城東区蒲生2丁目10-28
TEL06-6933-7232
FAX06-6932-1743
ホームページ
<http://www.oskz.com>



【写真提供：枚方市立田口山小学校】



発刊のごあいさつ

財団法人 大阪府スポーツ・教育振興財団
理事長 國村 健

私は最近学校給食の必要性なり今日的意義を改めて考え直す必要があるのではないかと感じています。

学校給食は大きな歴史の変遷の中で一貫して実践され“継続は力なり”の実績を積み上げて今日に至っております。

思いおこせば学校給食は、戦後の食料難の時代に、栄養失調や“かけ”などという、現代では忘れ去られた問題などをかかえながら児童の健全な成長成育のため、国をあげての充実した取り組みが続けてこれ、関係者のご努力の積み重ねで大きな成果をおさめてきました。

半世紀以上もの年月を経過した今日では、大きな様変わりをしており、飽食の時代で、栄養のかたよりや肥満の問題が出現し、さらに最近ではBSE問題や鳥インフルエンザなどを契機に食の安全安心が叫ばれるなど、まさに隔世の感があり、世の中大変ぼうを経験しています。

このような中であってささやかながら、今回「おおさかの学校給食だより」を発刊し、財団から関係方面への情報発信を行うこととした次第です。

現在はまさに情報化社会、ディスクリューチャーの時代です。

適時適切な情報の発信に心がけて、皆様方とのコミュニケーションの一助にしたいと希望しておりますので、ご意見なりをお寄せ頂くなど大いに活用頂きたいと考えております。

目次

- 給食風景・発刊のあいさつ 1
- 市町村だより 2~3
池田市立学校給食センター
- (財)大阪府スポーツ・教育振興財団だより
..... 4~7
- 献立紹介 [枚方市] 8

池田市立学校給食センター

市 町 村
だ よ り

愛称

ランチポケット

施設の改修を終えて

池田市立学校給食センター

当センターは、現在、池田市の小学校11校と幼稚園1園（ローテーション）の完全給食、約5,500食を調理しながら、中学校と幼稚園にはミルク給食を実施しています。

当初の給食センターは、昭和40年に建設して同年9月から給食を開始しております。大阪府下で最初のセンター（共同調理場）でした。

昭和47年に児童数の急激な増加に対応するために施設の増改築を行い、平成に入り築後30年以上を経過して阪神大震災の影響もあり施設の老朽化が問題となってきました。

このような状況から「池田市の今後の学校給食のあり方」について検討を進めるとともに平成11年度に施設の耐力度調査をしたところ早急な対策を講じる必要が判明しましたので、現在の施設を改修することに決定し、平成13年6月から平成14年2月までの9ヶ月間を工期として全面的な大規模改修工事を実施しました。

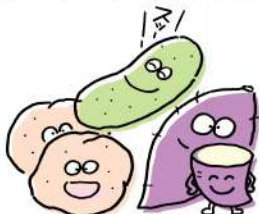
改修工事の期間中の給食については、各方面から種々の要望や意見がありましたが、最終的には「パンやおむすび、牛乳とチーズやデザート類の組み合わせ」内容による変則的な補助給食を用意し、副食類と食器は家庭から持参をお願いしました。

ちなみに、改修工事の終了を急ぎ2月にした理由は、卒業していく6年生に対して3月だけでも新しい施設で作った給食を食べてもらいたかったからです。

また、給食を再開するこの時期、市民に広く給食センターを理解してもらえる絶好の機会と捉えて次のイベントを企画しました。

給食センター内部見学

通常は外部の決まった場所からのみの施設見学になりますので、今回は工事終了後すぐの未だ消毒をする以前の時に、希望者に内部まで案内し見学をしてもらいました。



学校給食の試食会

学校が始まる前に、一般市民を対象にして学校給食の試食会を開催しました。

市の広報誌に案内を載せて予約なしのぶっつけ本番でしたが、お母さん方やお子様連れ、お年寄りまで幅広い層の約480人もの参加があり、大変好評を得て学校給食のPRに一役買うことが出来ました。

ちなみに、献立は「パン、牛乳、カレーシチュー、えびフライ、ミニゼリー、マーガリン」の内容で試食費は250円いただきました。食事場所は給食センターのランチルームおよび市役所の大会議室を使用しました。

愛称募集

リニューアルした給食センターに、より親しみを持ってもらうために愛称の募集をしました。市の広報誌を通して募ったところ、121人の方々から140点もの応募がありました。その中から厳正な審査により「ランチポケット」が採用されました。このネーミングは当時小学校1年生の女の子が考えてくれたものでした。この愛称は封筒や施設表示、給食だより等で活躍しています。



次に、今回の改修で特徴的に取り組んだものを挙げます。

調理室のドライシステム化

以前はすべてがウエット床でしたが、改修後は調理室・和え物室がドライシステム、下処理室および洗浄室はセミドライシステムとなっています。

衛生区分の明確化

衛生区分を明確にするため各部屋を区切り、各室に手洗いを設置し、靴・エプロン等も分離。

エアコン・吸排気装置の充実

調理場・洗浄室および各室にエアコンを設置して室温調整し、熱調理機付近の吸排気装置の換気力の向上により、安全衛生管理の改善を目指しました。

食器具の改善

新規洗浄機の導入により、4種類の強化磁器食器の採用（仕切り皿、茶わん、汁わん、小皿）および丸スプーンとフォークが同時に使用できるようになりました。

調理排水と生ゴミの一体処理による廃棄物の減量

ディスポーザと廃水処理施設の連携により、調理排水と粉碎生ゴミを廃水処理施設内で一括でバクテリア処理することにより水質浄化と生ゴミ廃棄物の大幅減量ができています。

これらの廃棄物対策や省エネ・環境活動をシステム化することにより、平成14年12月に学校給食センター単独としては日本で最初のISO14001の認証取得を実現しました。

見学者用通路の設置

新しく調理室の外部に窓越しに調理室内が見えるように見学者用の通路をつけました。建ぺい率の関係で屋根が出来なかったのが残念ですが。

建物のイメージ一新

当センターの正面は、建物に眼鏡をかけたような天蓋が目に入ってきます。これは当給食センターが改築し、住居地に位置していることをあわせて、従来のイメージを一新する目的で設置されました。夜間にライトアップすると、この天蓋から2人の織り姫（池田に機織りの技術を伝えたといわれるクレハトリとアヤハトリ）のシルエットが浮き出てきます。

また、正面の植え込みにある電灯は太陽蓄電池を利用しており、省エネ・環境を意識して採用しています。

おわりに

改修を終えて約2年が経過しましたが、ドライシステムの運用面で未だ勉強が必要です。担当者の運用次第で施設が生きてくる面が大きいと感じています。また、給食の質向上は常に課題であり、改修後も主食の多様化、配食量の適正化や幼稚園給食の開始などに取り組んできましたが、アレルギー対応の充実など新たな課題もあり、一步一步焦らずに確実に進んでいきたいと考えています。

新しくなった
調理室





学校給食部の運営について

常務理事兼学校給食部長
牧 良 雄



皆様今日は、16年から新たに皆様の情報交換の場として「学校給食だより」を発行いたします。この機会に、今後の運営方針等についてまとめてみました。

学校給食を取り巻く環境が大きく変化しつつありますが、その中で私どもに何が出来るのか、どのように学校給食に貢献するのか、市町村・子供たちの立場から、府域全体のことを思いながら、職員一同、真剣に考えています。

市町村・学校との連携を変化すること、そして、物資供給以外の公益性の高い事業への取り組みを強化することを基本に考えています。

物資供給事業

一つには、財団運営の基礎である物資供給について、安全・安心、安定供給、安価、すなわちスリーAを基本に、皆様のご意見も聞きながらしっかりと行っていきます。

特に安全衛生面では、パン、ご飯、牛乳等の工場巡回調査を毎年1回実施しており、引き続き指導面での充実を図るとともに、新たに一般物資の業者を対象に、衛生管理講習会等も実施する予定です。また、食品の安全検査については、現在、全国学校給食会連合会の専門家からなる会議で、「安全マニュアル」づくりをしており、今年中には作成の予定で期待していますが、財団としても、現在実施している検査項目等について点検を進め、安全確保に努めたいと存じます。

普及充実事業

二つ目は、普及事業の充実拡大を積極的に実施いたします。既に、講演会の充実、学校給食栄養管理システムの導入、ホームページの開設等の取り組みを開始していますが、16年度からは、特に、情報提供機能の充実を図ることとし、今回の「学校給食だより」の発行、また、ホームページを活用したタイムリーな情報提供を心がけたいと存じます。

また、展示会、講習会、製造工場見学会等の各種普及事業についても、市町村・学校のニーズを踏まえ、工夫を凝らしながら充実拡大を図りたいと思えます。

その他

三つ目は、食育の推進等、新たな課題への対応です。学校給食に関連する新たな行政施策、栄養教諭制度創設等の動きの中で、財団はどのような役割が果たせるのか模索をしていますが、学校給食の普及充実を目的とする公益法人として、前向きに取り組みたいと思いますので、御意見をお待ちしています。

おわりに

以上3つの視点を中心に、時代の変化に対応しながら事業推進を図っていきます。

16年度からは、経験豊富な管理栄養士も嘱託として加わり体制の整備を図ったところです。学校給食部は、市町村・学校給食関係者により支えられており、皆様のニーズを受けとめ、機動的、弾力的に事業実施可能な組織ですので、多くの御意見をお願いしたいと存じます。

学校給食は、望ましい食生活の基礎基本を養い、健康な体と豊かな心を育てる大切な機会であり、改めてその教育力が見直されるなど、今日ほどその重要性が高まっている時代はありません。財団としてその役割を果たすべく、チャレンジ精神をもって学校給食関係者の皆様とともに、今後とも努力してまいります。

ストップ ザ食中毒



きっちり加熱に すばやい冷却 基本守って衛生管理

いつもあなたのそばにいる 「食の安全 ところがけ隊」

行事

平成16年度学校給食パン・米飯委託工場事務連絡会について

平成16年4月2日（金）、大阪パン会館において、平成16年度の指定工場であるパン工場32工場、米飯工場14工場を対象に、開催しました。

学校給食用パン及び米飯の委託加工における安全良質な製品の安定供給を図ることが目的です。当日は、当財団安全衛生担当の中村参与を講師とし、学校給食における衛生対策について講義を行いました。講義の内容は次のとおりです。

1. 安全な食品を提供するパン・炊飯事業者の責務
2. 平成15年度学校給食における食中毒発生状況及び予防対策について
3. HACCPの概念に基づく製造上の衛生管理

第1回パン品質審査会の開催について

平成16年6月18日（金）に、エル・おおさかにおいて第1回のパン品質審査会の開催を予定しております。基本配合パンの品質及び技術の向上を図るため、市町村・学校の給食担当の方や、専門家、パン工場の担当者が互いに審査を行います。

巡回調査

学校給食パン用小麦粉工場巡回調査について

製粉工場巡回調査を、5月11日（火）～6月9日（水）において順次実施しています。

平成16年度は府内7工場（日本製粉、奥本製粉、前田産業、近畿製粉、三宅製粉、飯坂製粉、柄木田製粉）から、パン用小麦粉を買い入れていますので、各工場の施設設備、衛生管理、品質管理の状況の確認と指導をしています。また、小麦粉、パンにおける残留農薬の検査も引き続き、当財団で行う予定（1学期中）にしております。

牛乳工場巡回調査について

6月から7月にかけて15工場の調査を行います。

今回の重点調査項目は、異物混入防止のため、洗瓶機の管理チェック体制と、緊急時の危機管理体制が整備され、従業員に周知徹底されているかの2点に重点を置いて調査します。

一般物資製造工場（京阪神地区）調査実施について

財団が取り扱う物資の安全安心を確認するため、平成16年度から新たに製造工場の調査を実施する予定です。メーカーに対するご意見ご要望等ありましたらお知らせ下さい。

検査

学校給食用牛乳の検査について

平成16年度学校給食用牛乳の財団による成分規格等検査を5月27日に実施しました。結果は、比重・酸度・乳脂肪分・無脂乳固形分・一般生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌すべて学校給食用牛乳の定める成分規格内でした。

精米の検査について

平成16年3月に、下記のとおり、残留農薬検査及び、DNA鑑定を行いました。すべて基準内でした。

（表1）学校給食用精米の検査結果について

| | | |
|------|------|---|
| 農業検査 | 米の銘柄 | ヒノヒカリ、キヌヒカリ、きらら397 日本晴、つがるロマン、あきたこまち |
| | 検査項目 | エトフェンブロックス、カドミウム MEP（フェニトロチオン）、BHC DDT、フサライド、ヒ素、重金属 |
| | 結果 | 全て基準値内 |

| | | |
|-------|------|--|
| DNA鑑定 | 米の銘柄 | ヒノヒカリ、キヌヒカリ 日本晴、つがるロマン |
| | 結果 | 全て良好 DNAを抽出し、品種鑑定用プライマー により、増幅及び電気泳動検査をした ところ全部品種鑑定用プライマーと 同じ識別バンドを示した |

米飯の検査について

平成16年2月から3月の間、13米飯工場の巡回調査の際に米飯を採取し、水分、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、セレウス菌について検査をしました。

水分については、57.7%～66.3%（基準値62%）のバラツキがあり、各々業者指導を行いました。また細菌検査についてはすべて陰性でした。



■ 学校給食用一般物資検査結果

(表2) 学校給食用一般物資の検査 (平成16年3月実施)
下記の10検体について検査を実施し、品質管理をしています。

| | |
|------|---|
| 品目 | ぎょうざ、しゅうまい、ポークチキンハンバーグ、煮込みポークハンバーグ ポークチキンミンチカツ、ポークチキンミートボール蒸しタイプ ポークチキンミートボール焼き目付きタイプ、チキン入りオムレツ |
| 検査項目 | 水分、粗脂肪、粗蛋白、一般生菌数、大腸菌群 |
| 品目 | ポークフランクフルト、ポークウィンナーソーセージ |
| 検査項目 | 上記検査項目+亜硝酸、ソルビン酸 (ともに検出せず) |

学校給食用一般物資0-157検査結果 (平成16年3月実施)
主に加熱しないで食べる食品、冷凍食品の下記の54検体について検査したところ“すべて検出せず”でした。

マヨネーズ スライスチーズ スライスチーズ (ハイチーズ)
スティックチーズ キャラメルチーズ ソフトチーズ
カットチーズ 粉末チーズ チーズ8Pソフト キャンディチーズ
はちみつ (アップルハニー) はちみつ (レモンハニー)
はちみつ (純粋) マーガリン チョコレートマーガリン
低糖度イチゴジャム イチゴジャム イチゴミックスジャム バター
フルーツチーズケーキ つぶつぶリンゴカムカムゼリー
みかんゼリー ブルーベリーゼリー パインゼリー
洋なしゼリー カスタードゼリー ポークチキンハンバーグ
煮込みポークチキンハンバーグ ポークチキンミンチカツ
ポークチキンミートボール (蒸し)
ポークチキンミートボール (焼き目付き) ぎょうざ しゅうまい
チキンオムレツ ポークフランクフルト
ポークウィンナーソーセージ いか天ぷら ソフトブルー

その他

■ 「学校給食栄養管理システム」について

平成16年度の学校給食普及充実事業の一環として検討を進めてきました「学校給食栄養管理システム」のソフトがいよいよ完成となりました。

システムの特徴としましては、

1. 五訂日本食品成分表全食品を含む最新の学校給食用食材約4,000件と調理形態毎に整備された標準料理約350件を提供。
2. Web化により、常に最新のデータによる栄養計算、各種問い合わせが可能。
3. 全ての料理・献立の再利用が容易で、導入から本稼働までが極めて短期間。
4. 表計算ソフト・エクセルとの連携が可能。
5. インターネットによる発注データの通信が可能となっています。

システム導入を早期希望市町村学校より、順次ソフトの実技講習会を開催し、配布していきますので、よろしく願いいたします。

■ 米粉パンについて

平成16年1~3月におきまして、熊取町、田尻町、高本町、能勢町で米粉パンの学校給食での試験実施がありました。平成16年度は現時点で高槻市が予定しております。

6月からの

新規取扱商品のご紹介

ご利用のほどよろしくお願ひします。

■ 国内産トマト水煮ダイスカット缶詰

一号缶 (内容総量 2,950g 固形量 1,650g)
・愛知産トマトをカットしたものをトマトジュース漬けにしたシンプルな缶詰なので応用範囲が広く、ピザソースを作ったりいろいろなお料理にお使いいただけます。



豆知識

トマトには体の調子を整えるビタミンA,Cが多く含まれています。

トピックス

食品の期限表示の用語・定義が統一されました!

厚生労働省 (食品衛生法) と農林水産省 (JAS法) による共同会議において、下記のように統一されました。食品の劣化速度により「賞味期限」と「消費期限」とに区別されました。

これを受けて、食品衛生法施行規則及び農林水産省の告示改正がある予定です。

■ 期限表示の用語・定義

賞味期限

定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

消費期限

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い、安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

■平成16年度学校給食部関係年間行事予定表

| 期 | 日 | 行事予定 | 備考 |
|-----|------------------|---------------------|--------|
| 4月 | 2日 | パン米飯工場衛生講習会・事務連絡会 | |
| 5月 | 上 | 製粉工場巡回調査開始 | 5月~6月 |
| | 21日 | 財団指定 倉庫見学会 | SN食品 |
| | 26日 | 学校給食栄養管理システム実技講習会 | 6月3・8日 |
| | 27日 | 牛乳成分規格検査 | |
| 6月 | 上 | 学校給食栄養管理システムソフト貸与開始 | |
| | 上 | 炊飯工場巡回調査 開始 | ~3月 |
| | 上 | 牛乳工場巡回調査 開始 | ~7月 |
| | 中 | 一般物資品質規格等検査 | |
| | 18日 | パン品質審査会① | |
| 7月 | 13日 | 物資運営委員会 第一回 | |
| | 26日 | 大阪府学校給食大会 | |
| | 下 | 小麦粉・パン残留農薬検査 | |
| | 28日 | 一般物資登録業者衛生講習会 | |
| | 28日・29日 | 全国学校栄養職員研究大会（宮城県） | |
| 8月 | 2日 | パン展示会 | |
| | 5日・6日 19日・20日 | パン実技講習会 2日間×2回 | |
| | | 一般物資製造工場見学会 | |
| 9月 | | 米・牛乳等産地見学会 | |
| 10月 | 上 | 新米試食、選定会 | |
| | 中 | パン工場巡回調査 開始 | ~2月 |
| | 下 | 物資運営委員会小委員会① | |
| 11月 | 上 | 一般物資品質規格等検査 | |
| | 上 | 新米農薬等検査 | |
| | 10日 | 全国学校給食研究協議大会（東京都） | |
| | 中 | パン品質審査会② | |
| | 下 | 物資運営委員会 第二回 | |
| 12月 | | | |
| 1月 | 下 | 物資運営委員会小委員会② | |
| 2月 | 上 | 一般物資品質規格等検査 | |
| | 下 | 物資運営委員会 第三回 | |
| 3月 | 上 | 基幹・一般物資売渡価格決定 | |

※学校給食便りを年3回発行予定

■貸出ビデオリスト

| 記号 | 題名 | 記号 | 題名 |
|----|--|----|--|
| 1 | 汚染広げない！（約17分） （衛生管理の二次感染防止から） | 23 | げんきのもと ごはん（約15分） （リカちゃんからだのなかをたんけんする） |
| 2 | 水を制御する（約25分） （ドライシステム化への挑戦） | 24 | ドライ運用の力ギキ人（約27分） （食の安全を守るプロたち） |
| 3 | 常温放置を追放する（約20分） （温度管理で食中毒防止） | 25 | 給食 大好き！（約27分） （スポーツヒロインからのビデオメッセージ） |
| 4 | 食中毒を根絶する（約20分） （衛生管理の基本は守られていますか？） | A | 事故事例からの教訓 食品づくりの責任①（約20分） |
| 5 | これで安心、学校給食（約18分） （簡易検査法による安全衛生管理） | B | 清潔第一の食品づくり 食品衛生の心得②（約20分） |
| 6 | 「O157」予防のために（約21分） （衛生管理チェックポイント） | C | 実践！異物混入対策 「現場改善編」異物混入ゼロへの挑戦（約25分） |
| 7 | 安全への第一ステップ（約18分） （学校給食用食材の検収） | D | 実践！異物混入対策 「クレーム対応編」お客様対応と再発防止（約25分） |
| 8 | 調理室の一日（約30分） （調理従事員の衛生管理とその基本） | E | 知っていますか？ 食中毒菌の恐ろしさ（約20分） |
| 9 | ここがポイント（27分） （調理過程と食中毒） | F | 本当に清潔ですか？ 洗浄の心得（約22分） |
| 10 | まさか？の二次汚染（約20分） （調理室の衛生管理） | G | 手洗いや健康管理まで！ 毎日の個人衛生（約19分） |
| 11 | ショック！検査結果（約24分） （食品の特性と衛生管理） | H | もう一度、見直そう！ 洗浄・清掃の大切さ（約19分） |
| 12 | 子どものために（約22分） 基本に帰る | I | みんなで守ろう！ 作業の手順とルール（約15分） |
| 13 | 給食 大好き（約19分） （学校給食に学ぶ子供たち） | J | 励行しよう！ 食品衛生ルール（約20分） |
| 14 | 成人病予防と子供の食事（約25分） | K | チェックしよう！ 衛生管理の急所（約20分） |
| 15 | 学校給食の意義と米飯給食（約25分） | L | 管理・監督者のための衛生指導の基本と心得 管理・監督者の役割 ①（約22分） （衛生面をチェックする） |
| 16 | 米飯学校給食最前線（約25分） | M | 管理・監督者のための衛生指導の基本と心得 衛生指導の実践ポイント②（約20分） （作業手順を守らせる！） |
| 17 | ごはんのちょっといい話（約14分） | N | 金田一少年の事件簿 牛乳なぞとき（小学校低学年用）（約21分） （スーパードリンクのひみつ） |
| 18 | O157から生命を守る（約23分） （患者から学ぶ予防と対策） | O | 金田一少年の事件簿 牛乳リサーチ（小学校高学年用）（約28分） （飲み残しはなくなった!!） |
| 19 | 学校きゅうしよくのコップ（約15分） （わたしたちのまちのパン工場をたずねて） | P | 金田一少年の事件簿 牛乳リサーチ（中学生用）（約28分） （飲み残しはなくなった!!） |
| 20 | パンだいすき（約25分） | | |
| 21 | みんなでなくそう食中毒（約16分） （たべもの安全と健康づくり） | | |
| 22 | アニメーション（約25分） ケンちゃんのけんこうパトロール | | |

貸出しは電話で受け付けます。
貸出し期間は約1ヶ月とします。



地元農産物と学校給食



枚方市立第二学校給食共同調理場
栄養職員 安井好美

枚方市の学校給食では、1987年に初めて地元の玉ねぎを取り入れました。その後、農協、市農政課と協議をし、使用を拡大してきました。市内10軒の農家が、生鮮農産物供給組合を作り、農協と連携し、農家から調理場に納品されます。現在は、玉ねぎの他に大根、キャベツ、白菜、えんどう豆、米、サツマイモ、蓮根の8種類の農産物を使用しています。6月には、はじめてジャガイモも使用します。

今日は、枚方市でとれた玉ねぎとジャガイモを使ったハッシュドビーフとベーコンポテトを作りました。

今日の献立

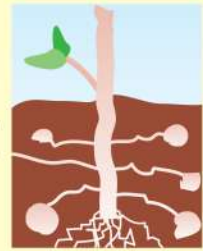
ゴマパン、牛乳、ハッシュドビーフ、ベーコンポテト、カムカムゼリー

6/24 (木)



ひらかたのじゃがいも

今日のベーコンポテトのじゃがいもは、枚方市でとれたものです。じゃがいものへこんだところを「め」といいますがここから芽や根が出て育ち、またじゃがいもができます。



子ども達には毎日の日めくり献立カレンダーで紹介したり、「枚方市の農業とたまねぎ」という冊子による資料を教師用説明資料として配付しています。また、「FM枚方」で毎日の給食の献立や一口メモ、作り方を市民に紹介しています。

(表3) 栄養価

| エネルギー | 蛋白質 | 脂質 | Na | Ca | Mg | 鉄 | 亜鉛 | レチノール | B1 | B2 | C | 食物繊維 |
|-------|------|------|-------|-----|----|-----|-----|-------|------|------|----|------|
| 720 | 25.7 | 27.0 | 1,213 | 367 | 88 | 2.0 | 3.6 | 399 | 0.70 | 0.72 | 93 | 5.3 |

ベーコンポテト

| 材 料 | 使用料g | 可食量g | 作 り 方 |
|-------|-------|-------|--|
| ベーコン | 5.00 | 5.00 | 1. ベーコンは小口切り、玉ねぎは輪切り、にんじんはいちょう切り、ジャガイモは太い千切り、パセリはみじん切りにする。 2. ジャガイモはさっと湯がくか蒸しておく。 3. 加熱したなべにバターを溶かしベーコン、玉ねぎ、にんじんの順にいためる。 4. 3) に湯がいたジャガイモ、パセリをいれ味をととのえ仕上げる。 |
| 玉ねぎ | 5.88 | 5.00 | |
| にんじん | 3.53 | 3.00 | |
| ジャガイモ | 41.18 | 35.00 | |
| パセリ | 0.71 | 0.50 | |
| バター | 0.50 | 0.50 | |
| 塩 | 0.10 | 0.10 | |
| こしょう | 0.02 | 0.02 | |

【財団組織】

平成16年度の学校給食部の組織が次のようになりました。

常務理事兼学校給食部長 牧
 企画・普及・一般物資担当課長 嵯峨
 一般物資担当班長 竹中
 // 担当 吉留・荒木
 基幹物資担当課長・米担当 飯田
 // 牛乳担当 河村
 // パン担当 川口
 衛生担当 中村
 管理栄養士 堀井
 経理担当班長 城戸
 // 担当 芝野・廣野
 よろしく申し上げます

編集後記

本号発刊に際し、ご多忙中にもかかわらずご寄稿いただきありがとうございます。今後、各市町村の給食情報交換、財団の活動や物資の情報提供等、皆さまに役立つ給食だよりをめざしますので、皆さまからの情報、記事の提供をよろしくおねがいします。

