



急速に雪が解け、ようやく春を感じられる頃、皆様にはますますご清栄のことと、お喜び申し上げます。県内の桜の開花予定日が年々早まっているようですが、季節の変わり目は体のバランスを崩しやすいといわれています。学校給食が日々の健康管理の一助になると嬉しいですね。

レシピコンテスト受賞メニューが給食に登場

鶴田町学校給食センターでは、令和6年度学校給食レシピコンテストに於いて、受配校である鶴田小学校の児童が応募し、最優秀賞を受賞した「ご飯がすすむよ！テリトロ鶏の生姜焼き」を2月13日の学校給食で提供しました。

鶴田小学校では、毎年6年生の夏休みの課題として給食レシピコンテストに参加しています。希望者のみではありますが、今年度は36名と1グループが参加し、その中のひとつが見事、最優秀賞を受賞しました。

今回のレシピは炒め物であったため、栄養教諭が自宅で個人的に数回試作を行いました。試作に当たっては、給食で提供できるよう分量や作業工程を若干見直しました。児童のレシピでは人参とりんごをすりおろしてタレとして使いますが、給食センターではすりおろす作業工程が難しかったため、人参はせん切りに、りんごは給食会取り扱いのすりおろしりんご（青森県産）を使用することにしました。

当日は、主菜として提供したため、いつもの炒め物に比べて鶏肉の量も多く、調理員さんにとってはとても重労働だったと思います。途中、試作どおりに調理が進まない場面もあり、完成するまで不安でしたが、なんとか無事完成し、安堵しました。

給食時間は、レシピを考案した児童の照れながらもうれしそうに食べる姿や、クラスメイトたちのおかわりに並ぶ列を見ることができました。他学年の児童からも「おいしかったからまた出して！」との声があり、今回も給食で提供してよかったと感じました。



「完成！！ご飯がすすみました」



県産にんにくやすりおろしりんご入りのタレ



鶏肉に下味をつけて・・・



配缶中 炒め途中の写真は撮れませんでした（泣）

🍷 レシピコンテストの受賞メニューの再現レシピを当給食会ホームページ及び県教委ホームページに掲載中ですので、ご活用ください。

「県産物資特別予約販売」実施します！

令和6年度も実施した「県産物資特別予約販売」については、多くの施設でご利用頂き、ありがとうございます。令和7年度も、当給食会に於ける学校給食用物資の安定供給に関する事業の一環として、給食費の調整や県産食材利用率の向上に役立てていただくため、**同事業を継続実施すること**にしました。

特別予約販売の対象物資は20品目で、供給価格は令和7年度基準単価の**10%程度割引（昨年度は20%）**した特別価格です。予約申し込みは事務手続きの都合上4月25日の締め切りを予定しています。対象物資及び申込書をホームページにアップしていますのでご活用ください。

新学期からの新商品が決まる

令和6年度第3回物資委員会が3月17日(月)に当給食会研修室で行われました。
今回は、14名の委員が参加され、県産品も含め、**8品中7品**の取り扱いが決定しました。

赤い文字が取り扱い決定商品です。

No.	品名	製品の特徴	評価理由(一部抜粋)	判定
1	さば生姜味噌漬け(焼き用)	国産真さばを生姜増しの西京味噌に漬け込んだ製品。	美味しかった。中骨が気になる。しっとり感が欲しい。生姜は減らした方が子ども達によいかも。	○
2	にしん竜田揚げ	脂ののった国産にしんフィレを生姜醤油に漬け込み、馬鈴薯澱粉で衣を付けた製品。	サクサクと食べやすい。おいしい。煮魚よりも臭みがない。味がしっかりある。骨は気にならない。	○
3	根菜入り平つくね (Ca・DF)バラ凍	国産鶏にごぼうを入れた平つくねを、国産のたまねぎ・れんこん・里芋入りの生地で包んだ、二重構造の平つくね。	根菜の食感が良い。煮込み・蒸しに向くと思う。根菜が強すぎに感じるのでソースが必要かも。	○
4	根菜入り平つくね (Ca・DF)真空	真空はしょうゆ味のタレと合わせている。	しっとりしていて食べやすい。ごぼうの風味が強い。タレの味で根菜臭さが気にならない。	○
5	枝豆とコーンのフリッター 国産人参入り	コーン・人参・枝豆のフリッター。揚げると美味しいですが、焼きも可能。カリッと食感に。	コーンの甘みがあって子ども達が好きそう。割った時の色味が良い。たんぱく質が少ないのでおかずには難しい。麺の時によい。	○
6	ロースハム短冊 バラ凍	豚ロース肉をスモークして仕上げたハム。短冊切りのバラ凍結なので使用しやすい。	バラ凍で使いやすい。アレルギーが豚肉だけなのがよい。輸入豚肉が国産ならよい。	○
7	食塩 減塩タイプ	塩分(Na)を50%カットした、にがり入りの国産塩。いつも通りの量で減塩が可能に。	減塩でもしっかり味がつく。使用に興味がなく。学校給食で減塩タイプの必要性が無い。	×
8	豚みそカツ (青森県産豚使用)	青森県産豚肉にみそで味付けし、油吸収率を抑えるために目の細かいパン粉を使用。乳・卵不使用。	しっかり味噌の風味もありおいしい。県産品のバリエーションが広がる。ごはんに合う。	○

価格等については商品案内をご覧ください。物資内訳書はホームページにアップしています。

物資の自主検査等の結果について

◆「青森県産冷凍ほうれん草(IQF)」は、外部検査機関へ**農業検査**を依頼したところ、236項目の農薬全て検出されませんでした。

◆3月に在庫した物資の細菌検査結果は、一般生菌・大腸菌群及び大腸菌・黄色ブドウ球菌について検査したところ、いずれも問題ありませんでした。なお、検査した製品は次の15品です。

若鶏マーメレード焼き	ごぼうメンチカツ	Ca強化ミニミートボール	チンゲン菜(カット)
白菜キムチ	エッグケアマヨネーズタイプ	学給だいふく(豆乳いちご)	あおもりぱりん
ピタパン(FeCa)	国産鮭メンチカツ	Ca・Feたっぷりのアジカツ	トマトオムレツ
れんこん餃子	ピビンバ	海藻サラダ JSBK	

お知らせ

【申請前に要綱の確認を!】 ● [学校給食関係団体食育活動支援事業]、[PTA食育活動支援事業]及びその他の申請の際は、事前にホームページ等で**実施要綱**をよくご確認のうえ、申請くださるようお願いいたします。

【5月分のご注文はお早目に】 ●ゴールデンウィーク前後はメーカーも休みになるので、例年、メーカーからの受注締切りが早まります。そのため給食会への納品は連休明けとなることが多く、急な対応が出来ない可能性がありますので、ご協力をお願いします。