

# 鳥取県

## 学校給食会だより



3月号 (No.197)

(公財) 鳥取県学校給食会  
鳥取市安長字前内387-1  
(TEL) 0857-23-7084  
(FAX) 0857-27-8040  
E-mail:kenkyu@togk.or.jp

平成30年3月22日 文責:佐竹香寿代  
HPアドレス: <http://www.togk.or.jp>

### 平成29年度理事会及び評議員会報告

去る3月5日(月)、20日(火)に本会会議室にて、理事会及び臨時評議員会を開催いたしました。この度は、平成30年度の事業計画並びに予算案について慎重審議をしていただき、全議案についてご承認いただきました。

平成30年度は、公益財団法人移行7年目の年となります。これまで継続して行ってきた学校給食支援事業が、さらに充実したものになるよう一層努力を重ねていきたいと思っております。また、学校給食関係者の最新のニーズに添えていきたいと思っておりますので、ご要望等がございましたらお聞かせいただきたいと思います。今後も本会の運営につきまして、ご理解とご協力の程宜しくお願い申し上げます。

### 平成29年度第2回物資委員会・パン品質審査会



3月9日(金)、第2回物資委員会及び学校給食用コッペパン品質審査会を開催しました。

物資委員会では、今年度の地場産物の取組み状況、一般物資及び基本物資の動向について報告をしました。多くの食材におきまして、天候等の影響から生産量不足による価格の高騰が相次いでおります。こうした状況を踏まえ、休売、終売を余儀なくされる食材もありますが、価格と併せ全議案についてご承認をいただきました。ご理解の程、何卒宜しくお願いいたします。

パン品質審査会では、小田象製粉株式会社よりパン技術士 小林茂夫氏を迎え、パン委託加工工場10工場から抜き打ちで収集したパンの品質審査を行いました。この会には、物資委員の他、鳥取県パン協同組合の方にもご参加いただき、まずパンの形状、表皮質、表皮色などの外観を見ていただいた後、パンをカットして触感、すだち、色相、香、味などの内相をみていただきました。参加者は、10個のパンを並べ真剣に見比べておられました。パンの品質は、80点くらいが最高の審査基準となります。小林氏は、点数が高いパンが美味しいパンというのではなく、寒暖差があるこの時期でも、計量・湿度・時間等を正確にして安定したパン作りができるように努力してほしいと話されました。また、この度は分割重量に少しバラつきがみられ、下火、焼色について指摘がありました。

この度の審査結果は、鳥取県パン協同組合を通じて各工場へ通知いたします。小林氏の指摘事項、参加者の貴重なご意見を踏まえ、さらに美味しいパン作りに努めていただきたいと思います。



### 委託加工工場巡回衛生指導について

3月2日から3日間にわたり、東・中・西部地区の委託加工工場13工場の巡回衛生指導を行いました。今回の巡回衛生指導には、本会職員の他、物資委員の栄養教諭・学校栄養職員、鳥取県パン協同組合の方にも同行していただきました。

新年度を迎えるにあたり、事前に提出いただいた申請書に基づいて、各工場の衛生管理マニュアル、衛生管理記録簿等の確認を行いました。また、施設内の機械、器具、原料保管庫内なども確認し、不備な点等は春休み期間中に再度点検を行うよう指導をしました。

この度の指摘事項は、速やかに取りまとめ各工場へ通知し、改善後報告を受けます。安全で美味しいパン及び米飯の供給ができるよう、関係者の皆様のご協力のもと努めていきたいと思っております。



### 書籍のご紹介

この度、(一社)日本調理科学会が、全国360人の研究者を結集して「100年先もつくってほしい、ふるさとの味」をレシピ化しました。日本の家庭料理研究委員会が平成24年から取り組んだ全国各地での調査を基にしています。

「伝え継ぐ 日本の家庭料理」は全16冊、年4回5年にわたって発行されます。そのうち、1冊目「すし」は2017年11月に農文協より発行になり、2冊目「肉・豆腐・麩のおかず」が2018年2月に発行されました。全16冊には日本各地で掘り起こした1300品の料理が収録されており、次世代に伝承できるようにレシピと作り方が詳細に書かれています。また、料理のいわれ、地域の特徴なども記載されています。第2回配本「肉・豆腐・麩のおかず」では、地域色豊かなたんぱく質のおかず91品が集合しています。鳥取県からは「紅白でめでたいこも豆腐」が紹介されています。是非ご活用ください。



### 全シリーズ

- 炊き込みご飯・おにぎり (19年2月)
- どんぶり・雑炊・おこわ
- すし ちらしずし・巻きずし・押しずしなど (既刊)
- そば・うどん・粉もの
- 汁もの
- 魚のおかず イワシ・サバなど (18年8月)
- 魚のおかず 地魚・貝・川魚など
- 肉・豆腐・麩のおかず (既刊)
- 野菜のおかず 春から夏
- 野菜のおかず 秋から冬 (18年11月)
- いも・豆・海藻のおかず
- 米のおやつともち
- 小麦・いも・豆のおやつ (18年5月)
- 漬物・佃煮・なめ味噌
- 年取りと正月の料理
- 四季の行事食

### 食についてちょっと考えてみるせんか?

もうすぐ春休み!家で食事をする機会が増えるこの時に、自分の「食」について考えてみてほしいと思います。「こしょく」になっていませんか?

- 孤食** 1人でさびしく食べている。
- 個食** 家族そろっていても、みんながバラバラの物を食べている。

- 粉食** パンなどの粉物を主に食べている。(おかずも洋風になりカロリーもアップ!! 添加物が含まれる食品も多い)
- 固食** 好きな物ばかり固定して食べている。(偏った食事で肥満や生活習慣病になりやすい)
- 小食** ちょっとしか食べない。(栄養不足になる)
- 濃食** 濃い味の物を食べている。(塩分・添加物のとりすぎに注意)