

鳥取県

学校給食会だより



9月号 (No.251)

(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

令和4年9月12日

HPアドレス: <http://www.togk.or.jp>

E-mail: kenkyu@togk.or.jp

今月は、鳥根県のアルファ-食品株式会社より、学校給食用のアルファ-化米についてご執筆いただきました。県内の学校給食センターでもご使用いただいておりますが、災害用に備蓄することもできます。

食と健康の伝言板

アルファ-食品株式会社

商品情報

あつという米 (アルファ化米)

2014年7月より全国約1万人の学校栄養士の先生方に給食用「アルファ化米」の名称を公募し、125件の中から「あつという米」に決定いたしました。

■原材料 : うるち米 (国産)
■賞味期限 : 常温545日
■添加物 : なし
■食物アレルギー物質 : なし
■規格 : 10kg×1袋/ケース

アルファ化米とは? 炊いたり蒸したりしたお米を、急速に乾燥させたお米です

炊飯方法 (回転釜の例)

加水量・炊飯標準・時間は目安です。詳しい炊飯方法は営業担当までお問合せください。

※必ず、【水+あつという米】の順番で入れて下さい。順番が逆になると、米の吸水にムラが生じ、焦げ等の原因につながります。

あつという米 10kg (1袋10kg) と各種具材を用意します。
具材: にんじん350g、油揚げ880g、鶏肉1750g、まいたけ880g、ごぼう610g。

強火から中火にし、釜底からしゃもじを入れ3~4分攪拌し続けます。

中火から弱火にし、約1分攪拌します。

フタを閉め直します。10分経過したら、フタを開け上下をひっくり返し、更に10分程度蒸らしを続けます。

できあがりです。その他の調理器具での炊飯方法は、こちらの動画よりご確認ください。

備蓄しながら普段も活用!

— 備蓄したあつという米を普段の献立に使用した例をご紹介します —

お正月献立

- ・ちらしずし
- ・ぶりの照り焼き
- ・白玉雑煮
- ・みかん・牛乳

端午の節句献立

- ・たけのこごはん
- ・きわらの竜田揚げ
- ・厚揚げとわかめのすまし汁
- ・かしわもち・牛乳

山菜ごはん献立

- ・山菜ごはん
- ・さわらの野菜あんかけ
- ・鶏団子汁
- ・クレープ(いちご)・牛乳

アルファ化米の備蓄が食品ロス削減にもつながる!

大雨や暴風などで休校を決めるのは、多くの場合当日の朝になるため、食材のキャンセル依頼に合わせず、提供されるはずだった給食が大量に廃棄されてしまう事例が発生しています。そのような中、自校でも調理しやすい「アルファ化米」を備蓄することで、台風接近が予想される日はあらかじめ食材をキャンセルし、アルファ化米の献立に切り替えることで、食材や食材費の無駄を防ぐ取り組みをはじめた地域も出てきています。

(給食の廃棄が発生した過去の事例)
調理後に廃棄された約3750食(材料費約90万円)の大部分が廃棄。大雨警報が出され、日持ちがしない米飯や肉など5万7千人分が廃棄。

準備する → 買い足す → 日常で食べる

あつという米 (アルファ化米) 製造工程

```

    graph TD
      A[玄米] --> B[張り込み]
      B --> C[玄米タンク]
      C --> D[篩選別]
      D --> E[石抜き]
      E --> F[搗精]
      F --> G[色彩選別]
      G --> H[計量]
      H --> I[白米タンク]
      I --> J[計量]
      J --> K[篩選別]
      K --> L[金属検査]
      L --> M[色彩選別]
      M --> N[輸送タンク]
      N --> O[空気輸送]
      O --> P[精白米]
      P --> Q[計量・充填]
      Q --> R[出荷]

      S[洗米] --> T[浸漬]
      T --> U[蒸煮]
      U --> V[乾燥]
      V --> W[篩選別]
      W --> X[色彩選別]
      X --> Y[金属検査]
      Y --> Z[計量・充填]
      Z --> R
  
```

アルファ-食品は、米飯給食が実施された1971年より給食用のアルファ化米を製造してきました。食品の安全の国際規格であるFSSC22000及びISO22000も認証取得しております(本工場)。(FSSC22000とはオランダの食品安全認証財団が開発した食品安全についての国際規格であるISO22000に、フードディフェンス等を盛り込んだ一般衛生管理の具体的な手法が追加された食品安全の国際規格です。)

この規格に基づき、安全で高品質な製品を安定して生産するため、原料受入れから調理・包装までの全ての工程において、ハード・ソフトの両面からチェックを行い、徹底した生産工程の管理を行っています。認証取得後も継続的にシステムの維持・管理・改善を行い、食品の安全性とその信頼性の一層の向上を目指しています。製造工程だけでなく、科学的かつ体系的に分析された管理手法で、出荷・運送にいたるまで管理を行い、お客様に安全な食品を提供いたします。これからもより良い商品と、愛情と幸せをお届けしていくために、出雲の地より真摯な活動を続けてまいります。

学校給食レシピ紹介

今月号では、北栄町学校給食センターの「ジビエとトマトのチーズ焼き」をご紹介します。

ジビエ(猪肉)は、白ワインやんにんにく、セロリなどと一緒に調理することで、ジビエ特有のにおいを消し食べやすくなります。

近年では、猪肉や鹿肉などのジビエ肉がスーパーで売られているのを見かけるようになりました。是非、この機会におうちの人と一緒に作ってみてはどうでしょうか。

次号では、若桜町学校給食センターのレシピを紹介予定ですのでお楽しみに!

NO.4 ジビエとトマトのチーズ焼き

- 【材料(4人分)】
- 猪ひき肉 60g
 - パンネ 30g
 - にんにく 2g (1/2片)
 - たまねぎ 100g
 - セロリ 20g
 - トマト 70g
 - ナチュラルチーズ 40g
 - オリーブ油 1.5g (小さじ1/2弱)
 - 白ワイン 5g (小さじ1)
 - ケチャップ 50g (大さじ3強)
 - コンソメ 1g (小さじ1弱)
 - 三温糖 1.5g (小さじ1/2)
 - 塩 少々
 - こしょう 少々
 - 乾燥パセリ 適量
 - 紙カップ 4枚



- 【ポイント】
- 白ワインや香味野菜のセロリを使うことで、猪肉のにおいを消しやすくなります。また、子供達が食べやすいように味付けを工夫しました。
- 【作り方】
- ① にんにくはすりおろす。たまねぎとセロリは薄切り、トマトは角切りにする。
 - ② 鍋にオリーブ油を熱し、にんにく、猪ひき肉を炒め、白ワインをふる。
 - ③ ②にセロリとたまねぎを加えて炒め、トマトを入れる。
 - ④ Aの調味料で味を調え、下茹でしたパンネを入れる。
 - ⑤ 紙カップに④を入れ、ナチュラルチーズをのせて230℃のオーブンで7分程度焼く。
 - ⑥ 乾燥パセリをふりかけて仕上げる。
- 協力: 鳥取県学校栄養士協議会 北栄町学校給食センター

梨のシーズン到来!

鳥取を代表する秋の味覚である梨のシーズンがやってきました。鳥取県内では、青梨や赤梨、多数の品種が栽培され、なかでも夏に旬を迎える二十世紀梨は栽培開始から100年以上の歴史をもち、出荷量は全国1位と鳥取県を代表する農産物です。他にも、鳥取県園芸試験場が育成し、平成20年に登録された鳥取県オリジナル品種の「新甘泉(しんかんせん)」も人気が高まっています。この新甘泉は、早生の赤梨で、大玉・高糖度で酸味が少ないのが特徴です。

梨の旬は7月下旬から10月上旬といわれ、時期によって出回る梨の品種が替わります。是非、さまざまな品種の味を楽しんでみてください。

青梨

皮の色が黄緑色。
食感はシャリシャリとして、さわやかな酸味に、すっきりとした甘さ。

【二十世紀】色は淡緑色で肉質は柔らかく、水分が多くさっぱりとした味わいが特徴。収穫時期は8月下旬から10月上旬。

【なつひめ】鳥取県オリジナルブランドの青梨。二十世紀梨よりやや収穫時期が早く、甘みと酸味のバランスが良く、さわやかな味わい。

【菊水】果肉は「二十世紀」に似た肉質でやや柔らかく、果汁を多く含み、強い甘みと共にしっとりとした酸味も持っている。

赤梨

皮の色は少し赤みがかかり、成熟したときに出る果皮のザラザラとした斑点が特徴。
食感はやわらかく、果汁がたっぷり、甘みが強い。

【新甘泉】酸味が少なく、糖度が高いのが特徴。収穫時期は8月下旬から9月上旬と短い。

【王秋】ラグビーボールのような縦長の形が特徴で11月上旬頃から出荷される晩生梨。糖度が高く果肉が柔らかいうえ、今までの晩生梨にないシャリシャリとした瑞々しい食感。

【あたご】赤梨の代表品種で大きいものは1玉1kg以上にもなる大玉。果肉は柔らかく、甘さと独特な香りが人気の高級果実。