

夏季休暇に入った途端、連日猛暑が続いています。梅雨明けも発表され、青森県も本格的な夏に突入しました。

これから夏祭りシーズンに入り充実した夏休みを過ごすために、こまめな水分補給と十分な休養、栄養補給で暑さを乗り切りたいですね。

令和元年度 学校給食センター所長研修会 栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会

7月25日(木) 青森県総合社会教育センターで
開催されました。

学校給食センター所長、栄養教諭、学校栄養職員合わせて113名が参加しました。

午前は、青森県立保健大学 講師 清水 亮 氏による「ライフステージ別にみた生活習慣病関連指標と栄養について～血糖関連指標を中心に～」の講演が行われました。

全国的に問題とされる糖尿病について、基礎から最新の話まで、豊富な資料を基に、分かりやすく話されました。参加者は、世代別の話題に、子ども達の指導に生かせる部分や、自身のことに置き換えるなど、共感しながら熱心に聞いておりました。

午後は、サントリーMONOZUKURI エキスパート株式会社 顧問 谷口 力夫 氏による「HACCPの制度化と学校給食における衛生管理」の講演が行われました。食品衛生法の一部改訂により、原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が制度化されることとなったことから、HACCPによる衛生管理の概要を詳しく話された後、実際に学校給食施設ではどのようにしたらよいかについて、実例を交えながら話されました。制度化の期日があと1年と迫っているためか、参加者の、ポイント毎に熱心にメモをとる音が会場に響いていました。



また、昼食の時間帯には毎年恒例の学校給食用物資総合展示会が開催され、県内外メーカー34社が出展し、2学期からの新製品、参考商品や特売品など多くの製品が展示されておりました。各ブースではメーカー担当者が熱のこもった説明・PRをしており、会場は活気に満ちておりました。

展示会で出展された製品についての詳しい資料やサンプル依頼等については、学校給食会へお気軽にお問い合わせください。



お知らせ

当給食会が取り扱っている全製品を冊子にまとめた「学校給食用物資価格だより」の発行は、大変お待たせしているところですが、間もなく完成に近づいておりますので、もうしばらくお待ちいただくようお願い申し上げます。

第1回物資委員会

7月8日(月)学校給食会研修室で開催されました。

はじめに、異動により新たに就任された委員へ委嘱状が交付され、引き続き学校給食会の平成30年度事業についての報告がありました。その後、2学期から取扱いの新製品についての選定が行われ、今回は11品の選定があり、そのうち9品の取り扱いが決定しました。このほか、選定品以外に、減塩対応商品として「いわし紀州煮(減塩)」、県産食材使用製品として「長芋入り豆腐と鶏肉のハンバーグ」と「斗南丘牧場のむヨーグルト」の計3品が紹介されました。

選定の後には、前年度選定された物資についての意見交換が行われ、終了しました。

今回の物資委員会で選定された製品については、商品案内等で御案内いたしますので、詳細な成分表やサンプル依頼等ございましたら学校給食会へお問い合わせください。皆様方の御利用、御協力のほどよろしくお願いいたします。

第1回物資委員会選定品評価集計結果 (青字が取り扱い決定商品)

| No. | 品名 | A | B | C | 特徴等 |
|-----|-----------------|----|---|---|---|
| 1 | さんま蒲焼 | 12 | 1 | | 三陸産のさんまを丁寧に三枚に卸し、本来の旨味を活かすため薄味の衣に甘口の蒲焼のタレを使用。 |
| 2 | にしんゆず味噌煮 | 6 | 7 | | にしんの骨が気にならないよう、軽くレトルトをかけた切身に、ゆず味噌風味のタレで味付け。 |
| 3 | 根菜入りつくね | 11 | 2 | | 国産野菜5種約36%配合と国産鶏肉を使用。野菜のうち根菜は約27%使用。 |
| 4 | カットえのき | 10 | 3 | | 急速冷凍により生と変わらない鮮度感・食感を実現。廃棄ロス無し。 |
| 5 | 純米めん ひつつみ | 8 | 4 | 1 | 岩手県産ひとめぼれを自社工場で製粉から製麺まで専用工場一括管理し、アレルギー27品目不使用。 |
| 6 | スープベースチキン | 10 | 3 | | 鶏ガラと数種の野菜をじっくり煮込んでとったスープベース。味付けしていないので、色々な調理に使用可。 |
| 7 | かるしおしらす(減塩) | 12 | | 1 | 『かるしお』の認定を受けた減塩しらす。 |
| 8 | 業務用ポテトチップス | 7 | 3 | 3 | 国産馬鈴薯を使用し、食用油と食塩のみで作られ、化学調味料などの添加物は不使用。 |
| 9 | 焼角きざみのり 花ふぶき | 11 | 2 | | 国産原料の焼き海苔を、5mm角の正方形に切ったきざみのり。熱や水分に強く、型崩れしにくい。 |
| 10 | ヨーグルトレーズン | 9 | 3 | | 1袋10gで鉄分3.2mgが摂れ、10億個の乳酸菌(玄米由来の植物性乳酸菌K-1)配合。 |
| 11 | カット済みケーキ りんご | 6 | 5 | 1 | 弘前産ふじのりんご果汁を使用した一口タイプのケーキ。自然解凍。 |

物資細菌検査結果について

◆7月に入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8品です。

| | | | |
|--------------|--------------|---------------|-------------|
| 大豆ミート | れんこん水煮(イチョウ) | りんごダイス10mmカット | 味噌ほうれん草厚焼玉子 |
| 冷凍ブロッコリー(県産) | 八戸産さば黒酢あんかけ | 県産豚小間肉(ねぎ塩ダレ) | ほたて焼売(トレー) |