



aomori school lunch

ASL ニュース

2019年 11月 第255号

公益財団法人青森県学校給食会

<http://www.aogk.or.jp>

11月に入り、そろそろ冬の足音が感じられるようになりました。先月は、全国的に広範囲にわたって記録的な大雨の被害があり、一日でも早い復興が望まれます。想定外の事態にはなすすべも無くなりますが、この機会に、危機管理についての見直しや普段からの備えを確認しておくことも大切です。

また、今年インフルエンザやノロウイルスなどの感染症の流行が早まっていますので、手洗い・うがいを励行し、予防対策もしっかりと行いましょう。

令和元年度学校給食献立コンクール第10回記念大会

10月9日(水)に青森県庁に於いて一次審査会が行われました。

児童生徒等が真剣に考えた献立は、どれも甲乙つけがたいのですが、厳選なる書類審査の結果、二次審査会(調理審査)への出場は小学校5チーム、中学校4チーム、特別支援学校1チームの計10チームとなりました。

また、今年度は第10回を記念して、「みんなで一緒に!学校給食レシピコンテスト」を同時開催し、49通の応募がありました。こちら書類審査で5品が選ばれ、先頃、試食審査により最優秀レシピの選考をしました。

ご応募に関わった全ての皆様に感謝申し上げます。

献立コンクールの二次審査会及びレシピコンテストの最優秀賞の発表は11月16日(土)に県学校給食会で開催されます。

第1回学校給食用パン品質調査会

10月24日(木)に学校給食会研修室で行われました。

東北農政局青森県拠点、県教育委員会、県学校栄養士協議会、県学校給食会と、東北製粉協同組合より検査官に武山 照原氏を迎え、11名で学校給食用食パン及びコッペパンの品質調査が行われました。



今回の判定結果は、前回に比べ全体的に良いパンでしたが、酸味のあるイースト臭が残っているものや焼き色が薄いものなど、種の作り方に問題があると思われるものが若干ありました。

検査官からは、「**内麦(県産小麦)は外麦(外国産小麦)に比べてグルテンが少ないので作り方が難しく、ミキシングは種がまとまる程度で良く、やりすぎると生地が壊れ、パンがまとまらずバラバラになる。工場で根拠を理解したうえで、丁寧に扱って欲しい。**」との助言がありました。

今回の調査結果は、各パン工場に通知し、さらに評価の低かった検体を製造した工場には改善すべき点を伝え、今後の学校給食用パンの品質向上に努めて参ります。



県産冷凍野菜在庫状況

10月末現在、小松菜100kgは、年内で終売となる見込みですが、11月下旬に新たな製造分が入荷予定です。今後の製造予定数量・価格等の詳細については学校給食会へ御確認ください。