



aomori school lunch

ASL ニュース

令和2年 8月 第264号

公益財団法人青森県学校給食会

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

いつもなら夏祭りの賑わいに活気を感じる頃ですが、今年は中止が多く、夏休み中でも季節を感じにくい毎日を過ごされている方も多いのではないのでしょうか。全国的に日々感染者が増えており、第2波の到来が危惧されます。

4～5月の感染拡大防止のための休校により、2学期が早く始まる学校もあり、暑い時期の給食提供に苦慮される施設もあるかと思われます。高温多湿の状態は、食中毒菌が増殖しやすい環境となるので、献立及び調理には衛生的な配慮が特に必要ですね。

第1回 物資委員会

7月17日(金)学校給食会研修室で開催されました。

今回は、新型コロナウイルス感染拡大防止策として、隣同士の席の幅を広げ、ドアを開けたままにして密の状態を避けて行われました。委員改選期のため、はじめに、委員へ委嘱状が交付されました。続いて学校給食会の令和元年度事業についての報告があり、その後、2学期から取扱う新製品についての選定が行われました。試食の際は、箸やトングの共用を避けるために用意せず、各自の箸で順番に取り分けるなどの工夫をしました。令和元年度第3回の開催が自粛要請の時期にあり中止となったため、当時選定予定であった製品を中心に、**16品のうち13品の取り扱いが決定**しました。新製品の詳細については、商品案内で紹介しています。



夏季の給食管理について

6月に、他県で大規模食中毒が発生しました。詳細についてはまだ調査中の事項もあるようですが、原因は病原大腸菌によるもので、海藻サラダから検出されたといわれています。

そこで、**夏季の学校給食衛生管理について、基礎の確認をしましょう。**

●**学校給食衛生管理基準に基づいた調理作業や配食の徹底を!**

- ・調理前の健康チェックは最重要ポイント。体調に少しでも異常がみられる時は、無理をしない!
 - ・学校給食手洗いマニュアルを基に、正しい『手洗い』の励行を!
- 1 **作業区域の区分を明確に**…古い施設であっても作業動線の交差を避け、相互汚染防止に努めよう。
 - 2 **ドライ運用の徹底を**…湿度が高いと細菌が育ちやすい環境になるので床の濡れ水は放置しない。
 - 3 **確実な検収を**…商品の品質チェックと冷蔵・冷凍品の温度管理は確実に行う。
 - 4 **換気をしっかりと**…十分な換気で高温多湿を避ける。
 - 5 **適温管理について**…常温放置は避け、食材の調理に適した温度管理を。
 - 6 **加熱調理と献立**…調理環境に配慮した献立作成も大切。思い切って食材等の品数を減らす覚悟を。
 - 7 **密を避ける**…休憩やミーティングの際は、特に注意し、感染拡大防止に努めよう。
 - 8 **みんなで熱中症対策**…水分補給の置き場所・飲み場を決めよう。体内に熱がこもりやすくなるので、涼感タオルやマスク等の暑さ対策グッズの導入も検討してみよう。



物資細菌検査結果について

◆7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7品です。

無塩ナン	冷凍みかん	白身の魚香草フライバジル	熟鶏とうふハンバーグ
五目厚焼玉子	シューチーズ	あおもりぷりん	