

2021年 明けましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願ひいたします。今年の干支である「丑」の年は、先を急がず一步一步着実に物事を進めることが大切な年といわれています。子年に撒いた種が芽を出し成長する時期とされ、結果につながる道をコツコツと作り、基礎を積み上げていく時期とされるそうです。新型コロナウイルスの感染拡大が止まらない中ですが、感染防止対策をしっかりと、健康な一年にしたいですね。



祝！第15回全国学校給食甲子園 優勝

12月5日(土)にオンライン開催された全国学校給食甲子園において、外ヶ浜町給食センター 栄養教諭 長沼 裕美子氏と調理員 佐々木 弘美氏のチームが見事！優勝しました。

当日は、事前収録された模擬授業（5分間）が行われました。太宰治の小説「津軽」にある『蟹田ってのは風のまちだね』を題材に、今回の献立に使用されている食材と料理名の由来をつなぎ、また、りんごは皮付にしている理由を2つ挙げるなど、地元ならではの特徴ある授業でした。

銭谷審査委員長のコメントには「とにかく見た目が綺麗で、とても美味しそうでした。地産地消にも着目して、地場産物もうまく使っていると思いました。」などとありました。

おめでとうございます



祝！文部科学大臣表彰

青森県立青森第一高等養護学校

おめでとうございます

栄養教諭 小島良子 氏が表彰されました。

文部科学省は、学校給食の普及と充実を図るため、その実施に関し、優秀な成果をあげた個人及び団体を「学校給食功労者」として、表彰しています。例年、全国学校給食研究大会の会場に於いて表彰式が行われていますが、新型コロナ感染防止のため大会が中止となり、各都道府県を通じ郵送等にて表彰が行われました。

祝！青森県学校給食表彰

おめでとうございます

今年度は次の通り学校7校、学校給食関係者1名が表彰されました。

学 校	青森市立浦町小学校	青森市立甲田小学校	板柳町立板柳中学校
	横浜町立横浜小学校	むつ市立大畑中学校	八戸市立豊崎小学校
	八戸市立豊崎中学校		
学校給食関係者	青森市立三内西小学校 栄養教諭 鳴海 祐子（青森市小学校給食センター）		

物資細菌検査結果について

◆12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7品です。

モミチキ	れんこん餃子(焼き目付)	柔らかいかかつ	皮がパリパリの春巻き
ビビンバ	たけのこ水煮(タイ産)千切り	クリスマスケーキ (米粉と豆乳)イチゴ	

第2回物資委員会

12月7日(月)学校給食会で開催されました。

今回は3学期から取扱いの新製品について、県産品を含む15品が選定され、8品の取扱いが決まりました。

今回の物資委員会で選定された物資については、商品案内等で御案内いたしますが、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気軽に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2回物資委員会選定品評価集計結果 (赤い文字が取り扱い決定商品)

No.	品名	A	B	C	特徴等
1	白身魚フライ Fe・Ca・DF	8	2	1	助宗たらをポリウムたっぷりの笹型フライに仕上げ、栄養強化しました。乳・卵不使用。
2	おから煮物コロッケ Fe・Ca	9	1	1	おから、じゃがいも、大豆、ひじき、人参を煮物風に味付けし、米飯にも合うコロッケにしました。
3	国産ごぼうコロッケ	5	6	0	国産のごぼうをたっぷり使用したコロッケ。⇒県産ごぼうなら良い。
4	鶏と野菜のフリット	5	6	0	九州産鶏肉と4種の野菜を使用した味・食感が楽しめるフリット。
5	パラパラカット焼豚	8	2	1	無塩せきの焼豚をうすく長方形にカットし、パラ凍結しました。解凍不要で、そのまま炒め物やスープに使用出来ます。
6	ラムネゼリー	6	1	4	どこか懐かしさを感じるラムネ味のゼリーです。カルシウム・食物繊維を強化。
7	津軽りんご醤油	7	4	0	国産丸大豆醤油をベースに、青森県産りんご果汁・りんご酢を使用し塩分を控えたしょうゆ加工品。
8	青森県産ごぼう入り信田 Ca・Fe強化	5	6	0	油揚げの中に県産ごぼう・国産鶏肉・豚肉・野菜をたっぷり詰め、煮込んで真空パックしました。⇒塩分が多く味の改善を。
9	つがるもち麦美仁	9	2	0	つがる市産のもち麦。寒冷地向け品種「はねうまもち」を、農薬不使用で育て、加工までを一貫して精麦にしています。
10	青森県産さば生塩麩漬	7	3	1	八戸港で水揚げされたサバを生塩麩液に漬け込みました。
11	青森県産さばしょうゆ麩漬	10	1	0	八戸港で水揚げされたサバを生しょうゆ麩液に漬け込みました。
12	青森県産メダイ生塩麩漬	3	6	2	青森県産メダイを生塩麩液に漬け込みました。
13	青森県産メダイしょうゆ麩漬	3	6	2	青森県産メダイを生しょうゆ麩液に漬け込みました。
14	青森県産サケ生塩麩漬	6	3	2	青森県産秋鮭を生塩麩液に漬け込みました。
15	青森県産サケしょうゆ麩漬	5	5	1	青森県産秋鮭を生しょうゆ麩液に漬け込みました。