



aomori school lunch

ASL ニュース

2021年 2月 第270号

公益財団法人青森県学校給食会

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

立春の候 まだまだ寒い日が続きますが、今年の節分は2月2日で124年振りにあたるそうです。新型コロナウイルス感染状況のニュースが毎日気になりますが、1年前は、インフルエンザの流行とともに徐々に拡大してきている状態で、世界中が新しい日常を迎えることになるとはまだ思いもしませんでした。ワクチンが導入されても感染が無くなるわけではないので、当面は先の見えない感染防止対策を継続する日々ですが、無事に乗り越えたいですね。

令和2年度青森県栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会

1月7日(木)青森県総合社会教育センターで開催されました。



これまで一日開催の研修会が、新型コロナウイルス感染防止のため午後からの開催となり、大研修室を使用し前後左右の席を開けた指定席にしました。また、受付では体温測定と体調チェックを記録し、マスク着用のうえ入室前に係による手指のアルコール消毒を行うなど、防止対策を万全にして開催されました。

はじめに、蓬田村学校給食センター 栄養教諭 今井裕子氏による「心身ともに健やかな児童生徒を育成するために継続的な取組を目指して～共同調理場だからできる！学校・家庭・地域がつながる食育～」の演題で実践発表がありました。昨年、栃木県で開催される予定であった全国栄養教諭研究協議大会が、新型コロナウイルス感染防止により誌上開催となった内容について、今回、詳細が聞ける機会を設けられました。前任校での取組について、町が行う健康調査の結果を基に、学校給食を教材として問題点に取組み、効果が数字で得られたという内容でした。研究発表では、昨年度の研究紀要から代表して3名が詳細を発表しました。

その後、県教育庁スポーツ健康課 川井指導主事による「最新情報について」、学校給食会 坪田課長による「学校給食用物資の動向について」の説明がありました。

今回の研修会は、新型コロナウイルス感染症が広がって初となる、青森県学校栄養士協議会が主催する大きな事業で、感染防止という緊張感を持ちながらも、久しぶりに会う仲間との再会に喜びつつ、情報交換も出来た充実した研修会であったようです。

物資細菌検査結果について

◆1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。

あじレモン醤油煮	なめ茸	おいしいポークヒレカツ 30g
ミートオムレツ 50g	パラパラカット焼豚	冷凍ごぼう(県産)ささがき
いわしさんが焼き 40g	コーン焼売 18g	