

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

寒暖の差が激しい頃ですが、少しずつ雪が解け春の訪れを感じるようになりました。新型コロナウイルス感染の拡大防止のため、外出自粛要請が初めて出されてから1年になります。ワクチンが行き届くまでにはもう暫くかかりそうで、感染防止対策にはまだまだ気の抜けない日々が続きますね。

第15回全国学校給食甲子園 優勝記念

全国学校給食甲子園に優勝した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 弘美氏のチームへ、この度、給食会から記念品として、フードモデルを贈呈しました。

フードモデルは2組作成し、もう1組は給食会の玄関ホールに展示しています。過去の決勝出場チームの献立も併せて展示しており、5組になりました。決勝に5回出場の都道府県は全国で13位にあたるそうです。コロナ禍で、気軽に出かけることが出来ない日々ですが、給食会へ来る機会がありましたら、ぜひ、ご覧ください。



学校給食会の業務紹介

これまで機会が無かった、給食会の業務について紹介します。物資委員会開催の前には、内部で新製品を選定しています。

学校給食会取り扱い製品のうち、新製品については、これまでのニュースで紹介のとおり年3回開催の物資委員会を通して取り扱いを決定しますが、メーカーからは多数の製品の紹介があり、全部の選定は時間内では無理な場合もあるため、事前に内部で精査しています。素材製品は、学校栄養士協議会OBの協力のもと、製品に合うメニューを考え、調理していただいております。

揚げ物が多い場合や魚や卵製品が多い場合など、偏る場合もあり、これまでの最大は70品を超えた時もあります。



物資細菌検査結果について

◆2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。

| | | |
|-------------|-------------|--------------|
| 長芋ダイスカット | 柔らかか鮭フライ | 嶽きみ入りオムレツ |
| 県産トマトピューレ | ほうれん草入りギョーザ | おからコロッケ FeCa |
| 野菜とわかめの豆腐寄せ | | |