



コロナ禍で2回目の衣替えの季節となりました。昨年の今頃は、緊急事態宣言解除後に新しい生活様式が示され、現在も引き続き行われていますが、県内での発症数は減少傾向にはならず、なかなか収束が見えない状態です。

学校給食の衛生管理も、毎日見えない細菌との戦いで、終わりのないものですが、克服出来ると信じて、子ども達にとって安全で安心出来る美味しい給食を提供したいですね。

## 県産野菜について

今年度は、つがる市の農場が新たに学校給食用の栽培に協力いただけることになりました。



栽培しているのは、ほうれん草と小松菜で、4月下旬に、給食会職員が視察に行ってきた際は、ようやく芽が出始めたころでした。先日、小松菜の生育状態の写真が届き、順調に生育しているのが確認出来ました。6月中旬～下旬に収穫予定です。

収穫後は、茨城県の水戸冷凍食品に輸送され、7月に製品が出来る予定です。

## 令和3年度学校給食レシピコンテスト

毎年行われている学校給食献立コンクールは、新型コロナ感染防止対策により昨年度の開催が中止となりましたが、今年度は、コロナ禍での開催として『学校給食レシピコンテスト』を開催します。

開催要項等は、県教育委員会から市町村教育委員会へ既にメールで発送しておりますが、当給食会ホームページに於いてもアップしました。県内の小学校・中学校・特別支援学校の児童生徒なら、どなたでも応募可能で、栄養価計算は不要です。応募条件をご確認のうえ、様々などころでお声かけくださるようお願いいたします。たくさんのご応募をお待ちしております。

## 物資細菌検査結果について

◆5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14品です。

無塩ナン 70g	国産たまねぎスライス	アップルシャーベット	いわし煮付ごま味噌
荒挽ポロニアステーキ 50g	国産大豆の 豆腐ミートボール	白和えの素(チルド)	海藻サラダ
なす乱切り(素揚げ)	骨まで柔らか さんまみぞれ煮	いわしハンバーグ (バラ)焼目付 40g	県産原料ポークメンチ 40g
無添加国産ポーク焼売 18g	えごまふりかけ		

## ◆おしらせ◆

●平成29年度に作成した青森県学校栄養士協議会食育推進キャラクター「あぶにん」の着ぐるみは、昨年度は新型コロナ感染症の影響により、貸出し実績がゼロでした。着ぐるみは、モーターで中に空気を循環させて膨らませるタイプなので、息苦しさがありません。また、パペットも1体用意していますので食育指導の媒体の一つにぜひ、ご利用お願いします。お申込み、お問い合わせは当給食会まで！

