

オリンピックが開催され、選手の活躍に湧く中、新型コロナウイルスの感染拡大が過去最大規模で起こってきており、ワクチン接種状況と共に危惧されています。

食中毒の発生状況は、コロナ禍においても減少していませんので、夏季休業中に日頃出来ない清掃の徹底に努めたいですね。

令和3年度 学校給食センター所長研修会及び 栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会

7月30日(金)青森県総合社会教育センター大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を徹底し、学校給食総合展示会を行わず、午後1時30分からの開催となりました。参加者の74名は全て指定席とし、席の間隔も大きく空け、マスク着用は必須です。



講義は青森明の星短期大学教授 山口 章氏による「食育とSDGs」の演題で、最近注目されているSDGsと持続可能な社会のための考え方と取り組み方、グローバルGAPについてなど、多くの話題を話されました。学校給食についての実践事例も挙げられ、世界規模で起きていることは、自分の周りに繋がっていることが判り、考えさせられることが多い内容に、参加者は興味深げに話を聞いていました。

夏季の精米の保管について

夏休み明けに、虫の発生や異臭等によるクレームが毎年少なからず起きています。そこで、**夏季の精米の保管について**確認をしましょう。

1 保存に理想的な温度は10~15℃

・栽培中の米粒の中に卵を産みつけるコクゾウムシは、精米にとって避けられない天敵といえます。15℃以下では殆ど活動しませんが、20℃以上の状態が1週間程度続くと米粒中で孵化し、米粒を栄養に育ち、更に他の米に卵を産み付けます。農薬の少ない米ほど被害を受けやすいといわれます。

2 直射日光に注意

・米の乾燥が進み、ひびが入り細かく砕けやすくなるほか、成分の酸化も進み、異臭の原因の一つとなります。

3 湿度に注意

・高温の多湿の中に長期間置かれると、カビの発生の恐れがあります。米の袋によっては、通気のために小さな穴が開いているのは、そのためです。

「風通しの良い冷暗所」
または「冷蔵庫」での
保管をお願いします

基本物資(精米)担当者より

精米の納品について、申請後でも変更が可能ですので、1ヵ月で使い切れる数量を心掛け、変更が生じる際は電話等で早めに連絡をお願いします。

また、米びつで保管されている施設は、長期休暇中は出来れば空にし、普段からも糠溜まりが出来ないように定期的に清掃をお願いします。

◆おしらせ◆

●「学校給食レシピコンテスト」について絶賛募集中です。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、指定食材はありますが栄養価計算は不要です。応募締め切り日は9月27日(月)必着です。