

2学期が始まりましたが、新型コロナウイルス感染者は、全国的にこれまでにないくらい急増しており、日々の生活や業務にも影響が出ていることとお察しします。青森県からは、独自に緊急対策パッケージが発表されています。個々人に於いては今一度、予防対策を徹底し、感染しない・感染させないように行動することが重要です。

## 学校給食調理従事員衛生管理講習会

8月3日(火) 青森県社会教育センターに於いて開催されました。

今年度も、新型コロナウイルス感染拡大防止策として定員を150名程度とし、受付で検温し、指定席の隣同士の間隔をあけ、更に会場のドアを開放した状態で行われました。



講義は、青森大学薬学部薬学科 教授 川村 仁 氏による「学校給食における衛生管理について~HACCPの考え方に基づく衛生管理手法について~」で、コロナ禍にあっても食中毒の患者は減少しておらず、学校給食に於いても同様であるが、学校給食衛生管理基準は HACCP の考え方に基づくものであること、記録は証拠になる等のお話を詳しくされました。



報告は、(公財)青森県学校給食会 品質管理室長 小林幸子から「学校給食施設の拭取り検査から見える衛生管理について」で、県内の学校給食調理施設のべ500ヶ所を超える検査の結果から、特に気になる部分について、事例をあげて話させていただきました。

県教育庁スポーツ健康課では、各施設から出席者が限定されているので、研修内容は施設で伝達し、共有して欲しいとのことです。

## 物資細菌検査結果について

◆8月に在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13品です。

たらフライ	千切り大根漬	できるだし(乾燥野菜 洋風ミックス)	ふっくら蒸しパン (嶽きみ)
冷凍豆腐(鉄分強化)	SB とろける給食用 カレーフレーク	FeCa 国産ポークチキン ハンバーグ(デミ)	さんまレモン醤油煮
野菜果実ゼリー	いかメンチカツ Fe	チーズオムレツ	タルタルソース
エッグケアマヨネーズタイプ			

## ◆おしらせ◆

● 夏季研修会に於いてご協力いただいたアンケート調査(研修会について・青天の霹靂について)の結果を当給食会ホームページにアップしていますので、是非ご覧ください。

● 「学校給食レシピコンテスト」の募集締め切り日が近づいています。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。

**9月27日(月) 必着**です。たくさんのご応募をお待ちしております。