



初雪は例年よりも遅かったので冬の到来も遅く感じますが、早いもので、今年もあと僅かとなりました。新型コロナウイルスの発症が国内でようやく落ちき、様々な規制が解除されてきていますが、新たな変異株の発生に、先が読めない毎日ですね。感染症予防対策の手洗い、マスク着用等は日常生活に定着していますが、十分な栄養と休息をとり免疫力を高めて、新たな年を元気に迎えたいですね。

第1回学校給食用パン品質調査会

11月19日(金)に当給食会研修室で行われました。

感染防止対策をとりながら、東北製粉協同組合より検査官に武山 照憲氏を迎え、県教育委員会、県学校栄養士協議会、パン製造工場、県学校給食会の13名で学校給食用食パン及びコッペパンの品質調査を行いました。

検査官からは、「全体的に品質は良くなってきているが、サイドの焼き色が付いていないものが多い。食パンは、下火が若干弱いのではないかとと思われるが、内相は気泡が細かくきれいな縦目が出ていてとても良い。コッペパンは、サイドが弱く沈んでいるものがあるが、パンを焼く時の間隔が狭いと思われる。内相は、穴が大きく開いているものも多く、原料のミキシング不足が原因と思われる。」との講評がありました。

また、調査結果については、グラフ表示にて過去の結果と照らし合わせており、製造工場には、より具体的に改善しやすい状態で結果を通知します。当給食会では今後とも、学校給食用パンの品質向上に更に努めて参ります。



給食会施設見学

11月11日(木)、青森県立保健大学の4年生5名が学校給食会を訪れました。

最初に、学校給食の歴史や給食会の仕組み、業務内容等についての説明を聞いた後、施設内を見学しました。常温倉庫では天井まで届く程に積まれた多くの食材に圧倒され、冷凍庫内ではマイナス24℃を体感し寒さに震えながらも製品の多さに驚いていました。食育に関わる貸し出し教材や、これまで開催された献立コンクールの掲示物等にも興味を示していました。あらかじめ給食会のホームページを閲覧する等下調べをしており、質問も多く出て、学校給食への関心の深さを感じられました。

おしらせ

◆既に文書でお知らせしておりますが、今年は12月27日(月)を仕事納めとすることになりました。よって、28日は職員不在ですので、御注意くださいますようお願いいたします。なお、仕事始めは1月4日(火)です。

◆令和4年度分の学校給食用米穀・小麦粉の需要申請は、1月14日(金)までに提出をお願いします。学校給食用物資を安定価格で安定供給するため、玄米と小麦粉及び米粉パン用米粉などの原料を早い時期に確保することから、なるべく正確な数量を把握するためのものです。趣旨を御理解いただき、御協力をお願いいたします。