

厳冬の候 皆様には益々ご清祥のこととお喜び申し上げます。新型コロナウイルス感染症がこれまでにない速さで拡大しており、毎日の感染状況が気になりますが、とにかく感染リスクを出来るだけ避け、基本的な感染防止対策（マスクの適切な着用、人との距離の確保、手洗いや手指消毒、こまめな換気）を改めて徹底しましょう。

令和3年度青森県栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会

1月6日(木)青森県総合社会教育センターで開催されました。

今年度も新型コロナウイルス感染防止対策により午後からの開催となり、大研修室を使用し前後左右の席を開けた指定席で行われました。また、受付では体温を記録し、マスク着用と手指のアルコール消毒を徹底するなど、防止対策を万全にして開催されました。



はじめに、青森市 とき歯科医院 土岐志麻氏による「食育～口腔機能の育て方～」の演題で講演が行われました。土岐氏は、全国小児歯科開業医会 会長も務められています。最近、子どもたちの口腔機能で問題とされているのは、口唇閉鎖不全（お口ぽかん）で、子どもたちの約30%にみられ、乳幼児期の食に関する様々な要因が関係していることが多く、食卓やイス、食形態、食器、一口の量等を見直す等、個々に合った治療が大切であると話されました。また、治療でも行われるガムを使った指導を、参加者も実際に行ってみる等、コロナ禍も踏まえながら多くの資料を示し詳しく話されました。

研究発表では、昨年度の研究紀要から代表して3名が詳細を発表しました。その後、県教育庁スポーツ健康課矢古宇指導主事による「最新情報について」、学校給食会 坪田課長による「学校給食用物資の動向について」、県農林水産部総合販売戦略課 盛主査による「県産食材を使用した加工品について」の説明がありました。

令和3年度青森県学校給食センター所長研修会

1月11日(火)青森県総合社会教育センターで開催されました。

今年度も新型コロナウイルス感染防止対策を行いながら、第一研修室に於いて午後からの開催となりました。

講演は、青森県立保健大学健康科学部栄養学科教授 齋藤長徳氏による、「災害時の学校給食あれこれ」でした。東日本大震災当時は、避難所の食事・栄養量不足が深刻で、3食摂っても1日の目標摂取量の1/2～1/3程度しか無かったことが栄養士会の調査により判り、その後の災害に備えた体制整備に役立つデータとなった。学校給食施設に於いて災害時に備えて体制整備をしている自治体は全国の3割程度である。災害を経験した施設で、構築していた体制で役立ったものの上位に非常食の常備が挙げられていた。災害時に事前しておくよかったと思う取り組みは、ガイドライン・マニュアルの策定、備蓄品・消耗品（ラップなど）の確保が挙げられた。給食施設は、災害時であっても食事の提供が滞ることがあってはならないので、普段からの準備が大切である等と、多くのデータや資料をもとに話されました。また、命を守るには水としっかり食事することが大事で、普段から個人で出来る備えについても判りやすく説明されました。



物資細菌検査結果について

◆1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18品です。

イワシ蒲焼き 30g	発芽玄米入り平つくね 50g	あじフリッター
ふかうら雪人参ペースト	さっくりメンチカツ	はいがふりかけ
ビビンバ	サクッとこんなに国産コーン 40g	国産鶏つくね Ca・Fe50g
にしん昆布煮 40g	硬め絹豆腐	いかメンチカツ Fe 60g
プチスープ餃子	冷凍おろしにんにく	プリン(アレルギー 28 品目不使用)
無添加国産ポーク焼売 30g	菜の花(国産)	青森県産切り干し大根

おしらせ

◆新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、県内でもまん延防止等重点措置が発令されているところですが、当給食会では、事業継続計画を踏まえて、給食用物資を滞りなく納品するよう感染防止対策に更に努めてまいります。それに伴い、2月の巡回訪問は控えさせていただきます。行事食等の商品紹介は、配送車を利用してお届けします。なお、期間中に、商品等のお問合せやサンプルのご依頼等がございましたら、これまで通り遠慮なく電話でお申し付けください。