



ゴールデンウィークも終わり、桜からあつという間に新緑が眩しい季節となりました。コロナ禍での連休は3回目になりましたが、全国的に制限が緩和され、個人毎がうつさない・うつらないための予防徹底が重要とされています。県内でも発生状況が減少傾向になってきていますが、学校での発症もあり、対応に苦慮されることもあると思われます。コロナが収束する日が少しでも早く訪れることを期待したいですね。

青森県栄養教諭・学校栄養職員研修会及び青森県学校栄養士協議会総会

4月28日(木) 県総合社会教育センターに於いて開催されました。

研修会は、感染防止対策として午後からの開催のため、実践発表が行われました。

1つ目は、鶴田町学校給食センター木村雪乃栄養教諭による「鶴田町の広がる食育」、2つ目は、外ヶ浜町給食センター長沼裕美子栄養教諭による「全国学校給食甲子園に参加して」です。



総会は、すべての議案が承認されました。今年度は役員改正があり、会長には柴田雅代栄養教諭(南部町立学校給食センター)、副会長は、小島良子栄養教諭(県立青森第一高等養護学校)・木村雪乃栄養教諭(鶴田町学校給食センター)・宮内郁江栄養教諭(八戸市立学校西地区給食センター)の3名に決まりました。

令和4年度学校給食レシピコンテスト

昨年度、コロナ禍により開催された『学校給食レシピコンテスト』は、好評を得て多数の応募があり、今年度も開催することとなりました。

開催要項等は、県教育委員会から市町村教育委員会へメールで発送しますが、当給食会ホームページに於いてもアップします。上記QRコードからもアクセスできます。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、栄養価計算は不要です。応募条件が昨年度とは若干変更になった部分もありますので、ご確認のうえ、9月26日(月)の締め切り日まで、たくさんのご応募をお待ちしております。

給食会からのおねがい

物資の注文等について… 連休中は、メーカーも休みとなるため在庫不足や入荷が遅れる場合があります。急な追加注文等については対応が困難となる場合があります。キャンセルには出来るだけ対応いたしますが、お早めに連絡くださるようお願いいたします。

物資細菌検査結果について

◆4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15品です。

ブロッコリー(ミニ)	できるだし(洋野菜ミックス)	さばのごま衣焼き	白身魚の香草フライ(バジル)
学給ぎょうざ(石川県)	りんごちゃん	Feパテ チョコ	はいがふりかけ
グリーンアスパラ(カット)	のびチーメンチカツ	Ca厚焼玉子	あおもりの鮫煮付け
Dr.和風おろし 15 ml	冷凍豆腐(鉄分強化)	シューチーズ	