



水田に映る青空がすがすがしいこの頃、皆様にはますますご清栄のこととお喜び申し上げます。コロナ禍のマスク着用について、見直しの方向にきていますが、県内の感染者数は減少傾向にあるものの、完全な収束ではないので、引き続き個人での感染防止に努め、体調管理には万全を期したいですね。また、コロナ禍でも食中毒の発生は無くなっていないので、学校給食の衛生管理基準を確認しながら改めて点検してみてもいいでしょうか。

◆ 検査室からお知らせ ◆

衛生管理の確認には、検査機材の貸出し事業をご活用ください。

ATP検査機器(ルミテスター PD-30)



調理場内の設置機器や調理器具、食器、手指等の汚れ度を、10秒で測定できる機械です。その場で衛生状態の指導が容易に出来ます。

※拭取りに必要な専用キット(ルシパック PEN)は施設でご用意願います。



手洗いチェッカー



専用ローションを汚れにみたく手に塗り込んだ後、手洗いをして紫外線ライトを当てると、洗い残しの部分が発光します。洗い残し部分がすぐに判るので、手洗い指導が手軽に出来ます。

※ローションは消耗品ですが、貸出しに含まれます。



ふらん器



細菌等を培養するために使用します。温度調節が可能で、寒天培地やフードスタンプ、ペトリフィルム、手形培地等、どんな形態の培地にも適します。

紫外線ランプ



食器の残留脂肪を検査するために使用します。

一緒に使用するクルクミン溶液(消耗品)も貸出し出来ます。

令和4年度学校給食レシピコンテスト

『学校給食レシピコンテスト』の開催要項がアップされています。

当給食会ホームページに上記 URL または二次元バーコードからアクセスできます。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。今年度の課題食材は、【ながいも、ほたて、さけ・ます、ぶた肉、牛乳、りんご】です。これら6種類の県産品のうち、1品以上使用したレシピをご応募ください。締め切りは9月26日(月)必着です。たくさんのご応募をお待ちしております。

物資細菌検査結果について

◆5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10品です。

コーン焼売 18g	棒餃子	若竹信田	れんこんはさみ揚げ
Ca強化ミニミートボール	オリーブ・ド・ツナ	新潟県産山菜ミックス水煮	福神漬
プリン(7mlゲル) 28目不使用)	えごまふりかけ		