



衣替えの季節となり、皆様にはますますご清栄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5類に移行して一ヶ月となりますが、今年インフルエンザやノロウイルス等の感染症も発生しているため、日常生活に於いて手洗いやマスク着用をはじめとする感染防止対策は場合によっては必要かもしれません。学校給食では普段からの体調管理が重要となりますので、万全の状態をたいです。

夏季休業前に米の在庫調整を！

保管は「風通しの良い冷暗所」または「冷蔵庫」

精米の使用量は、申請数量から変更が可能ですので、1ヶ月で使い切れるよう在庫調整を行い、変更連絡は電話等で早めにお願ひします。夏休み明けに、虫の発生や異臭等によるクレームが近年少なからず起きていますので、夏季休業前までに、米びつで保管されている施設は出来れば空にし、普段からも糠溜まりが出来ないように定期的に清掃をお勧めします。

1 保存に理想的な温度は10～15℃

・栽培中の米粒の中に卵を産みつけるコクゾウムシは、精米にとって避けられない天敵といえます。15℃以下では殆ど活動しませんが、20℃以上の状態が1週間程度続くと米粒中で孵化し、米粒を栄養に育ち、更に他の米に卵を産み付けます。農薬の少ない米ほど被害を受けやすいといわれます。



画像はウィキペディアより引用

2 直射日光に注意

・米の乾燥が進み、ひびが入り細かく砕けやすくなるほか、成分の酸化も進み、異臭の原因の一つとなります。

3 湿度に注意

・高温の多湿の中に長期間置かれると、カビの発生の恐れがあります。米の袋によっては、通気のために小さな穴が開いているのは、そのためです。

令和5年度学校給食センター連絡協議会総会

今年度は改選期にあたり先日、新役員が決定しました。

会長は弘前市東部学校給食センター所長 伊藤 信明氏が引き続き就任されました。副会長は五所川原市立学校給食センター所長 葛西 一氏、十和田・六戸学校給食センター所長 下川原 昌俊氏に決まりました。任期は2年です。

物資の自主検査等の結果について

◆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8品です。

冷凍おろし大根	青森県産大豆ミート春巻	フィレオチキン
ほたて入り厚焼玉子	照焼ハンバーグ	あおもりぶりん
うずら卵水煮	黒糖ビーンズ	