



猛暑が続く毎日に、先月は熱中症警戒アラートが2日続いて発表され、既に夏バテしそうですが皆様にはますますご清栄のこととおよろこび申し上げます。夏祭りも本来の形に戻すところも多く、楽しみにしている方々も多いと思います。感染防止対策と熱中症予防には、十分気をつけ、元気に夏を楽しみたいですね。

## 4年振りの展示会に賑わう

学校給食センター所長研修会及び栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会が7月25日(火)青森県総合社会教育センターで開催されました。

今年度は、物資総合展示会が大研修室に於いて11時30分から開催され、研修会は第一研修室で13時30分から開始の1講演としました。

展示会は、22のメーカーから出展があり、自社の製品を熱くPRしていました。



講演は調理師/第57次南極地域観測隊 調理隊員 渡貫 淳子 氏による『極限の地での心の支えは「食」』の演題でした。渡貫さんは八戸市出身で、現在は、給食の調理にも携わっているそうで、物資総合展示会にも参加され熱心に質問をされていました。南極の基礎知識から、基地内での生活についてのお話には、想像を絶するものもありました。南極では、ゴミは乾燥させたものをドラム缶に入れて全て持ち帰ることとなっているそうです。水も貴重で、残った汁物をシンクに流すと真水になるのに相当量の水が必要のため、他の料理に再利用することです。また、生で食べられる食材は特に貴重で、キャベツは芽が出かけの最後まで大事に使用することなど興味深い話題に、現地で撮った写真や映像をたくさん見せてくださり、オーロラの映像に参加者は皆、魅了されていました。



講演は調理師/第57次南極地域観測隊 調理隊員 渡貫 淳子 氏による『極限の地での心の支えは「食」』の演題でした。渡貫さんは八戸市出身で、現在は、給食の調理にも携わっているそうで、物資総合展示会にも参加され熱心に質問をされていました。南極の基礎知識から、基地内での生活についてのお話には、想像を絶するものもありました。南極では、ゴミは乾燥させたものをドラム缶に入れて全て持ち帰ることとなっているそうです。水も貴重で、残った汁物をシンクに流すと真水になるのに相当量の水が必要のため、他の料理に再利用することです。また、生で食べられる食材は特に貴重で、キャベツは芽が出かけの最後まで大事に使用することなど興味深い話題に、現地で撮った写真や映像をたくさん見せてくださり、オーロラの映像に参加者は皆、魅了されていました。

## パン製造技術と衛生管理を学ぶ

県内のパン工場及び炊飯加工工場の7施設から担当者等12名が参加し、7月28日(金)学校給食会研修室で行われました。パン製造技術については、東北製粉協同組合 技術アドバイザー 道合 茂 氏による「小麦粉パンの製造方法について～パン品質調査会の評価をもとに～」の講義があり、衛生管理については、青森県健康福祉部保健衛生課 食品衛生グループ主幹 二唐 崇 氏による「委託加工工場における衛生管理のポイント～食中毒及び異物混入の傾向と対策～」について講義がありました。

### ◆お知らせ◆

**【募集中】**●「学校給食レシピコンテスト」は、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【牛肉、たら、ほたて、大根、牛乳・乳製品、りんご】で、1品以上使用することとしていますのでご注意ください。**応募締め切り日**は9月25日(月)必着です。たくさんのご応募お待ちしております。

## 2学期からの新規商品が決まる

### 第1回物資委員会が7月14日(金)に行われました。

はじめに学校給食会の令和4年度事業報告があり、その後、2学期から取扱いの新製品についての選定に入りました。県産品を含む12品が選定の対象とされ、7品の取り扱いが決まりました。

次に、昨年度の物資委員会で取り扱いが決定した製品の使用状況等についての説明と、今年度は委員対象の県外工場見学がある旨が伝えられました。

選定された物資については、商品案内等で御案内いたしますが、物資内訳書はホームページにアップしています。また、サンプル依頼等ございましたら学校給食会へお気軽にお問い合わせください。皆様方の御利用、御協力のほどよろしくお願いいたします。



No.	品名	製品の特徴	判定理由	判定
1	いわし開き(澱粉付き)	三陸沖で漁獲されたいわしを尾付きの開きにして、粉付けした製品	中骨(背骨)が気になる。低学年は無理かも。	×
2	道産にしんの和風味噌煮(骨食)	北海道産のにしんを味噌ダレで味付けし、骨まで丸ごと食べられる製品	味が良いが、価格が高め。骨まで食べられるのは良いが、食感がまいち。	×
3	Ca・Feたっぷりのアジカツ	アジとスケソウダラのすり身を合わせ、成型し、薄く衣を付けた製品	臭みがなく魚が苦手でも食べやすい。アレルギーに配慮しているのが良い。	○
4	若鶏皮無ムネサクリフライ(小麦抜き)	鶏胸肉に米パン粉とマッシュポテトをブレンドした専用の衣を付けた製品	サクサク食感が良い。満足感がある。ポテトの味が強め。	○
5	元気つくね(Ca・軟骨入り)	国産の鶏肉・鶏皮・玉ねぎを使用したつくねに軟骨・Caを加えた製品 乳・卵抜き	もう少し軟骨感があっても良い。軟骨がそれほど気にならない。手頃な価格。	○
6	ソースとんかつ	特製ソースに一口とんかつをくぐらせた製品 スチコン調理可、自然解凍可	ソースの味が濃すぎる。小さい。個数が一定でない。	×
7	おからメンチカツ	国産の鶏肉・豚肉を塩糶で漬け込み、おからと豆乳を投入した製品 乳・卵抜き	味がまいち。もう少し塩分を控えてもよい。淡泊なのでソースが必要。	×
8	カマンベールチーズコロッケ	カマンベールチーズを北海道産じゃがいも使用コロッケの真ん中に入れたクノーデルタイプの製品	味良い。食べやすい。子どもが好きそう。悪いところは無い。	○
9	豚角煮スライス	豚バラ肉をオリジナルの醤油ダレでじっくり煮込んで作った角煮をスライスした製品	甘い味付けで子ども受けが良さそう。ラーメンの具に良いかも。	○
10	いろいろ野菜ミックス	国産スイートコーン、国産人参ダイス、エクアドル産ブロッコリーの茎をミックスした製品	グリーンピースよりはブロッコリーの方がクセが少なく食べやすい。	○
11	ひじきご飯の具	太くもちりした食感が特長の兵庫県産ひじきを使用し、薄味に仕上げた炊き込みご飯の素	価格が高い。具の割合が少ない。味は薄目で良い。	×
12	青森県産野菜だし入り揚げボール	「できるだし(乾燥洋風野菜ミックス)」を使用した揚げボール 青森市内の工場で製造	弾力があって良い。おでんに使えそう。美味しい。	○