



温かい冬かと思いきや、急に寒くなったり、気温が乱高下で体が馴染めない状態ですが、今年もあと僅かとなりました。インフルエンザの流行による急な学級閉鎖等で食数変更もみられています。体調管理には特に気を使い、新たな年を元気に迎えたいですね。

学校給食用パンの品質は…

11月17日(木)に当給食会研修室で行われました。

検査官に、東北製粉協同組合より道合 茂氏を迎え、製粉工場、東北農政局青森県拠点、県教育委員会、県学校栄養士協議会、県学校給食会担当で学校給食用パン及びコッペパンの品質調査が行われました。

検査官からは、「食パンはクラストの色が薄く、焼き色が白いものが多くみられる反面、焼き過ぎもあった。型の間隔を再度見直し、しっかり焼き色を付けること。また、型に対して生地量が多いと思われるので、容量を量り適正な生地量で製造すること。コッペパンは、全体に形がととも良くなったが、内装で大きな穴が開いているものがあつた。原料のミキシングは十分に行うこと。」等の講評がありました。今回の結果については過去の結果と照らし合わせ、製造工場へ具体的に改善しやすい状態で結果を通知します。更に、当給食会は、学校給食用パンの品質向上に今後も努めて参ります。



県立保健大生が施設見学に

11月9日(木)、青森県立保健大学の栄養教諭免許取得を希望する4年生6名が教職実践演習の授業の一環として、当学校給食会を訪れました。学校給食に関する歴史や給食会の業務や食材の流通等について説明を受けた後、施設内を見学しました。常温倉庫では天井まで届く程に積まれた多くの食材に圧倒され、小麦粉等の袋や缶詰の大きさに驚いていました。冷凍庫内ではマイナス24℃を体感し寒さに震えながらも製品の多さを実感されました。食育に関わる貸し出し教材にも興味を示していました。あらかじめ給食会のホームページを閲覧する等下調べをしており、質問も多く出て、学校給食への関心の深さを感じられました。



祝！青森県学校給食表彰

おめでとうございます

11月17日 県学校保健・安全・給食大会に於いて次の通り表彰されました。(敬称略)

学 校	学校給食関係者
青森市立幸畑小学校	青森市立三内西小学校 栄養教諭 浅利 由美子
つがる市立穂波小学校	鶴田町立鶴田小学校 栄養教諭 木村 雪乃
八戸市立南郷小学校	八戸市立桔梗野小学校 栄養教諭 宮内 郁江

物資の自主検査等の結果について

◆11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。

にしん昆布煮	キャベツ入り平つくねソース味N	いかメンチ	コーン焼売
彩り野菜のミートボール	焼きいも(M)ハーフカット	あおもりぶりん	はいがふりかけ

昨年度入賞メニュー給食に登場

田舎館村学校給食センターでは、令和4年度学校給食レシピコンテストで県立黒石養護学校の生徒が応募し特別支援学校の部に於いて優秀賞を受賞した「**さばとホタテの簡単ピザ**」を10月30日の学校給食で提供したところ好評を得たそうです。



今回のレシピについては、小竹栄養教諭が調理員さんの協力のもと、学校給食の大量調理に対応するため何度か試作を重ね、給食用にスチコンを使用出来るようにアレンジし、美味しく仕上がったそうです。調理の工程を写真でご紹介します。なお、レシピは当給食会HPで公開しています。



①オープンシートを敷いた上に餃子の皮を並べ、長芋ソースをぬる。



②さばのみそ煮、バターソテーしたほたてを順にのせていく。



③とろけるチーズをのせる。



流れ作業でどんどんのせる。



④スチコンで焼く。



⑤バットに配食。

ホタテガイ加工品の無償提供

【当給食会が実施主体に】 ◆青森県では、水産品の禁輸措置等の影響により、在庫の滞留が深刻化している県産ホタテガイ加工品の利用促進を図るため、国の多核種除去施設等処理水風評影響対策事業補助金を活用した学校給食での消費に取り組むこととしており、このたび、当給食会がこの事業の実施主体となり、県産ホタテガイ加工品の加工業者及び納入業者の協力のもと、12月から県産ホタテガイ加工品の無償提供を行うことが正式に決定しました。

皆様には、決定まで時間を要し、スケジュール変更等の対応をしていただくなど、大変ご迷惑をおかけし申し訳ございませんでした。

なお、納入業者への注文にあたっては、発注書に**ホタテ無償提供分**とわかるよう**「補助事業分」**と注意書きを加えてくださいますようお願いいたします。

おしらせ

【年末年始の業務日】 ◆既に文書でお知らせしておりますが、今年の**仕事納めは12月27日(水)**です。よって、**28日は職員不在**ですので、御注意くださいますようお願いいたします。なお、仕事始めは1月4日(木)です。

【米穀・小麦粉の需要申請】 ◆令和6年度分の学校給食用米穀・小麦粉の需要申請は、**1月12日(金)までに提出をお願いします**。学校給食用物資の原料を早い時期に確保することで、安定価格で安定供給するためなるべく正確な数量を把握することが必要です。趣旨を御理解いただき、御協力をお願いいたします。

レシピコンテスト結果決まる

令和5年度学校給食レシピコンテストの二次審査会が11月10日（金）当給食会に於いて開催され、受賞メニューが決定しました。試食審査用の調理には、栄養教諭及び学校栄養職員とOB会等から12名が参加し、一人で1～3品を作りました。子ども達のレシピを活かしつつ試食用にきれいに盛り付けし、7名の審査委員に提供しました。結果は別紙等でお知らせします。

なお、今年度の審査委員及び調理試作委員は次の通りです。

（敬称略）

審査委員	青森県特別支援学校校長会 副会長 矢野 久光	青森県PTA連合会 事務局長 木村 洋志
	青森県学校給食センター連絡協議会 会長 伊藤 信明	青森県学校栄養士協議会 会長 柴田 雅代
	青森県教育庁スポーツ健康課課長代理 高橋 秀樹	公益財団法人青森県学校給食会 理事長 奈良 和仁
	公益財団法人青森県学校給食会 常務理事 佐藤 禎人	







調理試作委員	青森市立佃小学校 臨時学校栄養職員 鈴木伸子	青森市浪岡学校給食センター 臨時学校栄養職員 卯埜 悠
	弘前市西部学校給食センター 栄養士 工藤明日香	平川市学校給食センター 主任栄養士 工藤弓子
	六ヶ所村学校給食センター 栄養教諭 山内久美子	八戸市立学校北地区センター 栄養教諭 小向 明
	青森県学校栄養士協議会OB会 相馬英子	青森県学校栄養士協議会OB会 佐藤正子
	青森県学校栄養士協議会OB会 今井裕子	公益財団法人青森県学校給食会 荒木関未依
	公益財団法人青森県学校給食会 小林幸子	青森県教育庁スポーツ健康課 指導主事 矢古宇由起













令和5年度学校給食レシピコンテスト

県内の小・中・特別支援学校から募集していました標記コンテストは、1次審査（書類審査）で選ばれた15品について、**11月10日（金）に二次審査会が行われ**、各部門の最優秀賞及び優秀賞が決められました。当日の調理は、栄養教諭及び学校栄養士とOB等の12名が応募用紙のレシピを再現し、7名の審査委員が試食し審査しました。どれも皆、創意工夫がされており、見た目・味も良く、課題の県産品とよく合っていて、審査は甲乙つけがなかったとのことでした。





【小学校の部（応募総数110通）】

最優秀賞 	鮎ヶ沢町立西海小学校 5年 兼平 結李菜さん もちもちリンゴパン	
優秀賞 	黒石市立六郷小学校 6年 村元 梨乃さん こめ牛クレープ	
優秀賞 	鶴田町立鶴田小学校 6年 齋藤 優莉歌さん りんごたっぷり青森牛丼	

【中学校の部（応募総数529通）】

最優秀賞 	八戸市立三条中学校 1年 成田 音羽さん ひつつみグラタン	
優秀賞 	弘前市立第三中学校 3年 河村 悠生さん 青森シチュー	
優秀賞 	むつ市立大平中学校 3年 中村 和央さん 「みそ かい？」パスタ	
優秀賞 	おいらせ町立木ノ下中学校 2年 倉持 涼太さん ごぼうのブラマンジェ	
優秀賞 	八戸市立市川中学校 3年 高橋 由羽さん ホタテのみそカレー牛乳スープ	

【特別支援学校の部（応募総数通 4通）】

最優秀賞 	県立八戸第一養護学校 中学部1年 福山 楓華さん・赤石 優芽さん・市川 柚絆さん みんなにっこり「ふわふわぽとふ」	
優秀賞 	弘前大学教育学部附属特別支援学校 小学部5年 佐藤 幸輝さん ホタテと大根のマヨサラダ	

※優秀賞の記載順は、順位ではありません。写真は再現調理したものです。
 今後、詳細レシピは当給食会ホームページにアップしますので楽しみに。