



立春の候 皆様には益々ご清祥のこととお喜び申し上げます。暖冬の影響か、今冬は雪掻きに苦勞する日が少なく、運動不足を気にしつつもホッとしている方も多いのではと思いますが、新型コロナウイルスやインフルエンザだけでなく、全国各地でノロウイルスによる感染症や食中毒の報告が聞こえてきていますので、衛生管理には気の抜けない日々になりそうですね。

4年振りの通常開催で個別的指導を学ぶ

青森県学校栄養士協議会冬季研修会が1月5日（金）青森県総合社会教育センター大研修室で行われ、午前と午後にわたり福島県二本松市立安達中学校栄養教諭 武藤 真紀 氏による「個別的な相談指導について」の講演・演習がありました。文部科学省による「食に関する指導の手引き」を用いながら、「個別指導」や「個別相談」と、『個別的な相談指導』の違いなど、基本的な



説明からはじまり、「手引き」に記載されている個別的な相談指導の流れに沿って、肥満の改善を3か月の目標期間とする対象者例を参考に、作業シートを使用しながら、講師の説明をもとに各自、各項目に書き込んで行きました。また、横断的標準身長・体重曲線の使いこなし方や、電卓を使用しながら様々なパターンで計算して目標体重の設定を行うと良いなど、実践に繋がる詳細な内容に、会場は書き込む音や電卓の音が響き、長時間にも関わらず時間が早く感じられるほどでした。



講習・演習の後は、第64回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会及び全国学校栄養士協議会夏季講習会の参加者による伝達講習と、令和4年度研究紀要から3名による研究発表、県教育庁スポーツ健康課による令和6年度の業務説明等と公益財団法人青森県学校給食会による物資の説明がありました。

1日中の研修会に、参加者は充実した笑顔で帰られました。

食品動向を詳しく学ぶ

青森県学校給食センター所長会議が1月12日（金）青森県総合社会教育センターに於いて行われました。講演は株式会社ピアットの常務取締役 土信田 峰弘 氏と営業部営業第一課 副課長 高野池 健也 氏による「学校給食と食品動向 2024」でした。学校給食については、歴史の説明とともに、栄養改善の役割が大きかった給食が、理想的な食生活のお手本として“生きた教材”の役割を担うようになった経緯を分かりやすく説明されました。また、外食産業市場のうち、過去15年間で事業所給食は大きく減少し、学校や病院は僅かな減少、保育所は増加しており、今後は、高等学校の給食実施が新たに期待されているとのことです。2024年の食品動向については、農産品・水産品・その他に区分し、食品ごとに収穫量等のデータを過去と比較し、今年の市場の傾向を予想し考察した結果を詳細な資料で示されました。

その後、研究協議では給食費についての資料が示され、物価上昇が進む中、平成から給食費が変わらない施設もある中、約2/3の施設で市町村から助成があるものの、殆どの施設で据え置きとなる結果でした。



物資の自主検査等の結果について

◆1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。

真いわし梅肉煮	サーモンフライ	彩り野菜とキャベツにミンチカツ	チーズインハンバーグ(デミソース)
ごぼう餃子	棒餃子(鉄分強化)	ぶどうゼリー	ふかうら雪人参ペースト
大豆ミート(ミンチ)	Feのり佃煮		

おしらせ

【地場産物レシピ集】 ◆地場産物活用推進検討委員会作成の青森県産大豆ミートを使用したレシピ全33品のレシピ集は、皆様に配布中です。また、当給食会ホームページに於いても公開しますので、ぜひ、ご活用ください。