

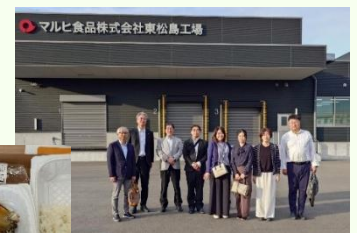


短い秋から雪の気配が感じられる時期になりましたが、皆様にはご清栄のこととお喜び申し上げます。今年度はインフルエンザ等の感染症の流行が例年よりの早く、寒暖差の大きいこの時期は、体調管理には特に気をつけないと、ですね。

工場視察 行ってきました

工場視察は、当給食会物資委員会において2年に1度行っており、今年度は宮城県の2工場に行ってきました。

10月9日（木）は、マルヒ食品（株）東松島工場へ行きました。2024年に竣工した HACCP 対応の新しい工場で、食品安全規格である FSSC22000、ISO22000 を取得しています。実際に工場の中に入り、冷凍パプリカや総菜の製造過程を視察させていただきました。他に、冷凍（チルド）弁当の製造も行っており、アレルギー対応等の要望に応じることにも出来、約 600 種類、一日 20,000 食の製造が可能とのことでした。



タイマー使用で手洗い



洗浄室の様子



パプリカをカット



異物チェック



細菌検査室

10月10日（金）は、カネリョウ海藻（株）仙台工場へ行きました。



2011年から稼働している HACCP 対応工場、配管の中に電線を通して 70℃ で加熱する方式（ジュール加熱方式）を採用しています。ボイルやスチームの加熱に比べムラなく加熱され、海藻のぬめりをとれにくくしているのが特徴とのことでした。

祝！青森県学校給食表彰

おめでとうございます

10月31日深浦町で開催された令和7年度青森県学校保健・安全・給食研究大会に於いて県教育長表彰が行われました。学校給食での表彰は次の通りです。（敬称略）

学校	青森市立長島小学校	関係者 学校給食	青森県立青森第二養護学校 栄養教諭 川井陽子
	青森市立油川小学校		
	鰯ヶ沢町立舞戸小学校		

懐かしい顔ぶれの再会

10月3日(金)～4日(土)大鰐町 不二やホテルに於いて
青森県学校栄養士協議会OB会が開催されました。



OB会は、退職後に年1回、懇親を図ることを目的として作られた会です。今回は、80歳から現役の栄養教諭等まで様々な年代が揃い、総勢20名が近況報告や懐かしい話に花を咲かせ、また来年の再会を誓い合いました。



◆お知らせ◆

【拭取り調査実施施設へお願い】 ◆令和7年度学校給食拭取り調査を行った施設については、給食会からの検査結果報告書が届いた後、改善報告書（第3号様式）を提出していただくこととしています。第3号様式はホームページからダウンロード出来ます。今年度内に提出をお願いします。

物資の自主検査等の結果について

◆10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。

国産あじレモン醤油煮	あおもりの餃煮付け	子持ちししゃもフリッター	プレーンオムレツ Ca 強化
オーロラエッグ	野菜とわかめの豆乳よせ	冷凍豆腐(鉄分強化)	カリフラワー(ミニ)20/45 相当
素干し風焼きのり	国産レモン果汁		