



新年明けましておめでとうございます。まずは、12月8日に発生した地震により、被害を受けた方々にお見舞い申し上げます。去年は食材の値上げや新米価格の上昇、インフルエンザによる休校等、急な対応が求められ、大変であったところも多いと思います。午年は、情熱や変化を象徴する年といわれ、前向きにエネルギーに動くが良いといわれているそうです。うまく飛躍する年にしたいですね。



## 3学期からの新商品が決まる

12月15日(月)に当給食会研修室で行われました。今回は13名の委員が参加され、県産品も含め、9品中6品の取り扱いが決定しました。

赤い文字が取り扱い決定商品です。



No.	品 名	A	B	C	意 見 等 (一部抜粋)
1	助宗たら切身 チーズ味噌風味	2	9	1	西京味噌のいい味が出ていない。揚げだと美味しいと思う。乳が入っていると使い難い。味噌味がもっと欲しい。
2	国産グリルチキン 照焼味	8	3	1	成型肉のため大きさにバラつきが少なく扱いやすい。味付けは食べやすくご飯にも合う。
3	白いウィンナー-FeCa (香草入り)	7	4	1	さわやかな味でクセが少なく食べやすい。見た目が白いので使い難い。FeCa 強化はいいが、給食では使用頻度が低そう。
4	しそ入り餃子 (Fe 強化)	7	4	1	おいしいが、子ども向けにはシソを控えめにしてもよい。揚げが出来るので使える。
5	皮付きかぼちゃペースト	11	1	0	SDGs の観点からもアピールできて良い。皮が気にならない。舌触りがなめらか。甘み・風味がとてもよい。
6	冷凍もずく&めかぶ	11	1	0	500g入りで使い勝手が良さそう。海藻が苦手な子どもも汁物にするとよく食べる。長さが丁度良く使いやすい。
7	ミニ今川焼 (こしあん)	5	6	1	個包装ではないので、食缶やお皿の使用が難点。味はおいしい。大きさが良い。麺の付け合わせで使えそう。
8	ミニ今川焼 (カスタード)	5	6	1	
9	乳酸菌デザート	7	4	1	ヨーグルトでもなくゼリーでもない不思議なデザート。さっぱりしていておいしい。40個単位では使えない。

商品の詳細については、商品案内等を参考に、サンプルをご希望の際は、電話等でお問い合わせください。

## レシピコンテスト表彰式

令和7年度学校給食レシピコンテストの各部門最優秀者へ12月16日、17日に表彰状と副賞が届けられました。優秀賞及び参加賞も随時配布されました。



八戸市立豊崎小学校



弘前市立東中学校



青森県立青森第一高等養護学校



😊受賞したレシピは、審査試食用に書き起こしたものを県教育委員会と当給食会のホームページで公開しています。ぜひ、チェックしてみてください。

## 物資の自主検査等の結果について

◆12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15品です。

天然ミネラル麦茶	春夏冬だんご	たれ付彩り野菜肉団子	さんま甘露煮
チキン味噌カツ	冷凍ぶなしめじ	ベビーほたて	ハイ！チーズ
りんごちゃん	ビビンバ	冷凍かぼちゃダイスカット	よこすか海軍カレーコロッケ
コンベクションレンジ調理コロッケ	ほうれん草入りギョーザ	発芽玄米入り平つくね	

## おしらせ

【米穀・小麦粉の需要申請】 ◆令和8年度分の学校給食用米穀・小麦粉の需要申請は、1月16日(金)までに提出をお願いします。趣旨を御理解いただき、御協力をお願いいたします。書き方等の疑問がある際は、お気軽にご連絡ください。