



木々の緑が色濃くなる時期となりましたが、今年は既に初夏のような暑さを感じる日もありますね。6月は学校給食関係では食育月間（19日は食育の日）やふるさと産品給食の日などがあります。学校給食を通じて食育を広げる良い機会にしたいですね。

## 食と防災について学ぶ

青森県栄養教諭・学校栄養職員研修会及び青森県学校栄養士協議会総会が4月30日（金）県総合社会教育センターに於いて開催されました。



講演は、一般社団法人男女共同参画地域みらいねっと 代表理事 小山内 世喜子氏による『食と防災～能登半島地震の被災者支援から見てきたこと～』についてでした。

能登半島地震の被災者支援の様子等を実際の写真を用い、分かりやすく説明してくださいました。被災地支援で大事にしたことは、①災害関連死（十分な支援が受けられずに持病が悪化する、応急仮設住宅での生活苦や寂しさから自死してしまう等）ゼロを目指す、②誰一人取り残さない被災者支援 の大きく2つとのことです。

食と防災の面では、被災者にアルファ化米やカップ麺を提供してい

ましたが、災害直後は炭水化物ばかりになりがちのため、タンパク質・ビタミン・食物繊維不足等栄養が偏ってしまうのが課題とのことでした。災害発生から物流機能の停止により、1週間はスーパーマーケットやコンビニで食品が手に入らないことが想定されます。また、水不足にもなるため2Lのペットボトル水や主食となる米・カップ麺等、主菜や副菜となるレトルト食品・日持ちする野菜類や野菜ジュース、ビスケット等を家庭備蓄で備えておくといふことです。被災中の最中、避難所にいる被災者の皆さんに出来立てのカレーライスや、スイーツの差し入れをしたところ、日常に戻ったようでとても喜ばれたとのことでした。誰一人取り残さない地域づくりを実現するためには、行政、NPO等、地域住民が互いの「つよみ」を活かし、尊重し合い、連携し合うことが大切です。平時にできないことは災害時には尚更できないため、家庭でも非常持出袋を準備し、災害に備えるとともに災害時の避難場所を確認する等、普段から少しずつでも防災意識を高めていきたいですね。



また今年度の総会では、役員改選があり、会長には大川春枝栄養教諭（横浜町学校給食センター）、副会長は、工藤勝子栄養教諭（平内町学校給食センター）・川村真由美栄養教諭（中泊町学校給食センター）・宮内郁江栄養教諭（八戸市立学校東地区給食センター）の3名に決まりました。他に、議案はすべて承認されました。

## 令和8年度学校給食センター連絡協議会総会

青森県学校給食センター連絡協議会は、定期異動により会長及び副会長1名が欠員となり、先日、新役員が決定しました。

会長は弘前市東部学校給食センター 工藤 金極 氏、副会長は、五所川原市立学校給食センター 所長 葛西 一 氏と三沢市学校給食センター所長 宮古 順一 氏に決まりました。

## ◆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、長いも、牛乳、りんご】で、1品以上使用することとしています。また、課題食材と応募用紙は昨年と違いますのでご注意ください。必ず**最新の様式**を使用くださるようお願いいたします。

## 暑い時期は米の保管に注意！

### 保管は「風通しの良い冷暗所」または「冷蔵庫」で

精米は、1ヵ月で使い切れるよう在庫調整を行い、数量変更の連絡は電話等で早めをお願いします。米びつで保管されている施設は、夏休み中は出来れば空にし、普段からも糠溜まりが出来ないように定期的に清掃することをお勧めします。安全で美味しいお米を維持するために、以下のポイントを参考にしましょう。

**ポイントⅠ：保存に理想的な温度は10～15℃**

**ポイントⅡ：湿度に注意**

**ポイントⅢ：におい移りに注意**



## 物資の自主検査等の結果について

◆5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12品です。

Fe パテチョコレート	やさしい海の祝いスライスなると	メロンゼリー
にしん昆布煮	ポテトのオープン焼き(トマト)	県産冷凍ごぼう(ささがき)
天然ミネラル麦茶	ヨーグルトレーズン	プリン(アレルゲン28品目不使用)
SL えび焼売 Fe(トレー入)	照焼チキン【国産】	茨城県産小松菜カット IQF