



朝晩の寒暖差が増し、秋らしさを肌で感じられる季節となりましたが、皆様には、ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。今年は台風の発生ペースが早く、平年を上回る発生数となっています。10月は発達した台風が接近しやすく、秋雨前線との重なりで大雨リスクが高まるそうです。自然の移ろいと共に、安全への意識も持ち続けたいものですね。

パン・米飯委託加工工場が衛生管理を学ぶ

8月3日(月)に学校給食用パン・米飯委託加工工場衛生管理講習会が青森県学校給食会研修室にて行われました。

当講習会は毎年、青森県学校給食パン協議会と当給食会主催で行われており、今年度は、青森県健康医療福祉部保健衛生課食品衛生グループ サブマネージャー主幹 東海林 明子氏を迎え「異物混入対策と食中毒防止について」講義をしていただきました。講習会には、委託加工工場7社が参加し、異物混入や食中毒の事例を踏まえた原因と対策や、HACCPに沿った衛生管理について学び、基本の徹底の大切さや、より安全に製品を提供するための衛生管理について学びを深めました。



第1回地場産物活用推進検討委員

8月31日(月)に第1回地場産物活用推進検討委員会が行われました。

青森県学校栄養士協議会 OB 会から委員5名が選出され、提案商品の進捗状況の確認及び提案商品の検討、試食が行われました。提案商品のうち、「冷凍トマトダイスカット(1センチ)」の試食を行い、カットサイズの調整ができるかなど意見が交わされ、さらに改良することとなりました。

次回以降の会議では、トマトを使用したレシピ・料理集を作成し、今年度中の各施設への配布・HPでの公開を目指しております。

また、10月8日(木)・9日(金)の日程で、ケンコー食品株式会社(ごぼう入り肉信田の製造工場、石川県白山市)の工場視察を予定しております。

物資の自主検査等の結果について

◆9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5品です。

県産トマトピューレ	真鱈一口カット
ふかうら雪人参ペースト	県産鶏もも肉りんご生姜焼き
県産かぼちゃペースト	

あぶにん待機中…

当給食会は、学校給食支援事業として、衛生管理のためのＡＴＰ測定器、細菌検査用培地を培養するためのふ卵器、手洗いチェッカー等の他、食育教材等の貸出を行っております。その一環として、青森県学校栄養士協議会食育推進キャラクター「あぶにん」の着ぐるみを協議会から預かっていますが、今年度は１回の利用状況で、現在は箱の中で待機中です…



- ★着ぐるみは、中に空気を循環させて膨らんだ状態で着用し、息苦しさや匂いを気にすることはありません。
- ★身長 170 cm程度まで大丈夫です。
- ★他に、かわいいパペットを１体準備しております。



食に関する指導の際に、ぜひご利用ください！使用申込については、お電話にてお問合せください。

◆ お知らせ ◆

【学校給食甲子園状況】

● 第21回全国学校給食甲子園について、9月25日第二次審査結果発表があり、青森県からは、青森市浪岡学校給食センター 大橋 恵理子 主任栄養士のメニューが選ばれています。応募数928件の中から一次審査（9月11日実施）を通過した245件を対象に二次審査が行われ、56の都道府県代表が選定されました。

※第三次選定（書類審査）

今後は、10月9日に第三次審査によるブロック代表の発表があり、10月23日に第四次審査による12代表の選定発表が行われ、12月5日・6日に全国12代表による決勝大会が行われます。

【レシピコンテスト締め切り】

●「学校給食レシピコンテスト」は募集を締め切りました。多数のご応募をいただき、ありがとうございました。これから一次審査（書類審査）の後、11月13日に二次審査で試作試食を行い、年内中に結果が決まる予定です。