



# ASL ニュース

Aomori school lunch

2012年 8月 第169号

公益財団法人青森県学校給食会

<http://www.aogk.or.jp>

ロンドンオリンピックが開幕し熱戦が続いております。県内各地では夏祭りが行われ、一年で最も賑やかな時期を迎え、皆様方におかれましてはますます御清祥のことと存じます。梅雨明けから非常に暑い日が続いておりますが、充実した夏休みを過ごし、しっかりと2学期を迎えたいものです。

## ● 平成24年度 学校給食センター所長研修会 ● ● 栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会 ●

7月31日(火) 青森県総合社会教育センターに於いて、開催されました。

今年度は学校給食センター所長、栄養教諭、学校栄養職員あわせて115名が参加しました。午前は昭和大学医学部小児科学教室 今井孝成 講師による「学校給食におけるアレルギー対応について」の講演があり、**子供の安全を守ることはもちろん、食物アレルギーについて正確な知識を持ち、それに基づいた必要最小限の除去食とすることで、負担を少なく楽しい食事ができるようにすることの必要性が説明されました。**アレルギー対応は今後の学校給食の課題でもあるため、参加者は大変熱心に聞いておりました。午後は青森県教育庁文化財保護課 岡田 康博 課長による「縄文人の食卓」の講演が行われ、青森県では馴染み深い**縄文時代の食の部分についての解説と、豊かな自然と共生する文化**に感心しながら興味深く耳を傾けておりました。

また、昼には毎年恒例の学校給食用物資総合展示会が開催され、今年は31社が出展しました。当給食会での取扱製品に加え、新製品や参考品が展示され、各メーカーはおすすめの製品を参加者へPRするなど、大変活気のある展示会となりました。展示製品の詳しい資料やサンプル等については学校給食会へお気軽にお問い合わせください。



## ● 学校給食用食材放射能検査について ●

7月12日(木)学校給食会に検査機器が設置され、説明会が開催されました。

県教育委員会の「学校給食検査設備整備事業」で導入される食品放射能スクリーニングシステムが県内7か所に設置され、検査機器の使用法や食材検査の流れについて説明がありました。**当給食会では取扱物資の検査実施と、持込検査を受け付けることとしておりますので、詳細等につきましては当給食会へお問い合わせください。**

## ● 学校給食用パン製造技術講習会及び衛生管理講習会 ●

7月26日(木)有限会社赤田パンで開催されました。

県内各委託パン工場から21名が参加し、**県産小麦ゆきちからと外国産小麦をそれぞれ50%配合したパンを製造しました。**

ゆきちからは外国産小麦に比べてタンパク量が少ないため、グルテンを3%添加したもの、2%添加したもの、添加しないものの3種類の配合でそれぞれコッペパンと食パンを製造し、比較しました。出来上がりを比較すると、グルテンを添加しないものは生地伸びが悪く、3%添加したものと2%添加したものには大きな差はなく、現在供給している小麦粉パンと遜色ないものが出来ておりました。**今後各パン工場において、県産小麦及び外国産小麦を各50%、グルテンを2%添加した配合で試作を行い、今年産小麦粉の供給が可能となる11月より切り替える予定ですので、よろしく願いいたします。**

