

秋らしい心地よい季節となり、田んぼでは稲刈りが進んでおります。先日発表された今年の青森県の水稲の作況指数は106の良で（9月15日現在）、10アール当たりの収量も過去2番目の高水準と予想されており、今年も米が豊作のようです。しかし、2012年産米の概算金（仮渡し金）が昨年と比べて約2割上昇しており、米価格の上昇が懸念されます。また、米の放射性物質の検査が終わり、県内すべての市町村で通常通り出荷・販売できることとなりました。実りの秋に感謝しながら、おいしい旬の食材を頂きましょう。

県産水産物加工品の開発について

県農林水産部の学校給食県産食材消費拡大事業として、今年度より学校給食向け水産加工品開発が行われており、当給食会も参加して加工品の開発を進めております。学校給食において利用率の低い県産水産物の利用率向上と地域資源を活かした新たなビジネスの開拓を目指しており、三沢市の小笠原商店を委託加工先として試作・製品化を進めております。県栄養士会が県内学校給食実施施設に対して行ったアンケートから水産品を使用する現場のニーズを把握し、それに即した加工食品の開発のため、これまで2回の検討会議を開催し、来年1月の完成を予定しております。開発検討会議には三沢市学校給食センター 小坂 しげ子 栄養教諭、県立八戸聾学校 佐藤 弘美 主任栄養士に参加していただき、開発する加工品のアイデアとしては「旬のもの」、「県産の野菜と組み合わせる」、「洋風の魚料理」、「シンプルなもの」等といった意見が出され、それをもとに実際に使いやすい製品を目指して現在数種類の試作・開発を進めております。完成後には新製品として御案内いたしますのでどうぞよろしくお願いいたします。

県産野菜加工品の供給について

今月より県産冷凍ブロッコリー（カット・茎ダイスカット）、県産トマトピューレを製品化し供給できることとなりました。ブロッコリーはつがる市産のものを深浦町食産業振興公社で、トマトは弘前市産のものを平川市のアップルファクトリーで加工しており、どちらも県内での加工製造となっております。価格についてはカットブロッコリーが900円/kg（1袋 500g入）、茎ダイスカットが350円/kg（1袋 500g入）、トマトピューレが500円/kg（1袋 1kg入）となっております。また11月には冷凍のカット小松菜・ほうれん草を、12月には冷凍かぼちゃ（カット・ダイス・ペーストを予定）の供給開始を予定しております。供給時期が確定し次第御案内することとしておりますので、詳細につきましては当給食会へお問い合わせください。

カットブロッコリー



茎ダイスカット



物資細菌検査結果について

◆9月に入庫された物資の細菌検査結果は、一般生菌・大腸菌群および大腸菌・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、検査した製品は以下の6品です。

揚げ豆腐	トロあじ照り焼き 40g	スコッチエッグ
うさぎのお月見団子 みたらし餡	ふっくら蒸しパン 嶽きみ	天日干したくあん

※放射性物質検査結果につきましては当給食会ホームページを御覧ください。