



節分そして立春が過ぎ、暦の上では春に入りましたが、まだまだ冬の厳しい寒さが続いております。県内ではノロウイルスに加えてインフルエンザが流行の兆しを見せており、学校給食にも大きな影響が出ております。これから年度末に向けて忙しい時期を迎えますので、体調をしっかりと整えて、この冬を元気に乗り切っていきましょう。

平成24年度全国学校栄養士協議会調理講習会

1月10日(木)当給食会において開催されました。

青森県学校栄養士協議会が主催し、公益財団法人全国学校栄養士協議会と公益財団法人学校給食研究改善協会の共催で開催され、A地区の栄養教諭・学校栄養職員22名が参加しました。調理実習では改善協会 平川 愛 栄養士が講師を務め、「鉄・食物繊維・マグネシウムが摂れる献立」として5品を調理し、普段の献立では摂取しづらい栄養素を摂りつつ、おいしく食べられるメニューでした。参加者は今後の献立の参考にしようと熱心に学んでおりました。この講習会で使用した全学栄製品・全学栄すいせん製品は(公財)学校給食研究改善協会より提供されました。



また、午後には青森市立浜田小学校 鳴海 祐子 栄養教諭による「平成24年度健康教育指導者養成研修」の伝達講習が行われました。

なお、講習会で調理した料理は以下の5品です。レシピ等につきましては、当給食会へお問い合わせください。

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
| モリモリマーボー丼 | 青大豆の さわやかソース | かにボール 鉄火味噌 | 野菜たっぷり スープ | りんごと洋梨の ヨーグルト |
|  |  |  |  |  |

物資細菌検査結果について

◆1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16品です。

| | | | |
|------------|------------------------|---------------------|------------|
| 五穀入りがんも | 定塩チリ銀鮭切り身 40g | エビフライ 16/20 | 若鶏ごま味噌焼 |
| レバー入り平つくね串 | れんこんはさみ揚げ | 給食週間ミルクプリン | 節分福豆(ミックス) |
| いわし紀州煮 | 八戸産さば味噌柔らか煮 (白) 70g | ホタテ焼売(P) | おから入り信田 |
| 安納焼き芋 | げんこつはんぺん | 節分デザート (えだまめプリン) | スナックアーモンド |

※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確認ください。

おしらせ

学校給食管理システムの更新プログラムが1月18日よりダウンロード可能となっております。まだ更新されていない方は学校給食会ホームページよりダウンロードしていただき、プログラムの更新をお願いいたします。