



Aomori school lunch

ASL ニュース

2013年3月 第176号

公益財団法人青森県学校給食会

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

八甲田山系の酸ヶ湯で観測史上最高の積雪を更新するなど、記録的な大雪となった今冬ですが、3月に入り厳しい寒さも緩み、少しずつ春が近づいて来ているようです。

東日本大震災から間もなく2年がたちますが、先の見えない原発問題や被災地の現状など、復興にはまだまだ程遠い状況にあります。日本の未来を担う子供たちの成長を支える学校給食を目指し、日々の業務に励んでいきたいものです。

平成24年度青森県学校栄養士協議会調理講習会

2月22日(金)当学校給食会に於いて開催されました。

県学校栄養士協議会主催、県総合販売戦略課及び県学校給食会共催、県教育委員会後援で行われ、県内から55名の栄養教諭・学校栄養職員が参加しました。

午前の調理実習では昨年に引き続きアップルパレス青森洋食調理部 桜庭 順也 部長を講師に迎え、「郷土の恵みと異国文化の新たな出会い」として5品(裏面に掲載)の調理実習を行いました。県産食材をふんだんに使用した洋食メニューで、参加者は盛り付けまで非常に手の込んだ料理を調理しながら楽しく学んでおりました。



午後には、県農林水産部総合販売戦略課による、学校給食水産加工品の説明及び試食が行われました。学校給食県産食材消費拡大事業として、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、3グループに分かれて商品の検討及び開発を行ってきました。この日は各グループごとに新たに開発した製品の発表と試食が行われ、参加者からは実際に使用することを想定して、良い点や改善点など様々な意見が出されました。最後に(公財)青森県学校給食会 煤田 幹雄 課長による学校給食用物資の動向についての説明があり、講習会は終了しました。

なお、学校給食会の水産加工品の検討・開発には三沢市学校給食センター 小坂 しげ子 栄養教諭と八戸聾学校 佐藤 弘美 主任栄養士に参加していただき、三沢市にある小笠原商店と共に開発・製造をいたしました。開発した加工品は裏面に掲載しております5品で、平成25年4月から取り扱いを開始する予定です。

物資細菌検査結果について

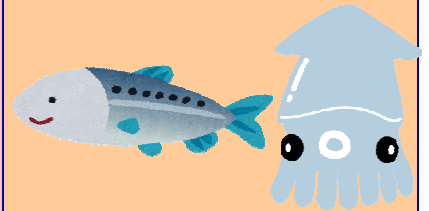
◆2月に入庫した物資の細菌検査結果は、一般生菌・大腸菌群及び大腸菌・黄色ブドウ球菌について検査したところ、いずれも問題ありませんでした。なお、検査した製品は次の16品です。

やわらかヒレカツ 30g	チキンチーズ大葉巻	にしん照煮	白身魚フリッター
りんご入り肉まん	紫いかフライ 40g	蒸しケーキチーズ	ナン 70g
シーフードミックス	冷凍全卵	Fe厚焼き玉子	無添加エビ焼売 18g
チーズイン青大豆カツ 60g	洋梨コンポート	シューチーズ	アップルクーヘン

※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。

学校給食会開発水産加工品

		
商品名 青森県産いわしの 香味野菜焼き 規 格 40g×1OP	商品名 青森県産いわしの カレーパン粉焼き 規 格 40g×1OP	商品名 青森県産いかハ ンバーグ 規 格 40g×1OP
		<p>製造業者 小笠原商店（三沢市）</p> <p>※サンプルや成分表等は学 校給食会にお問い合わせくだ さい。</p>
商品名 青森県産いか団子 （甘酢あんかけ） 規 格 35g×2OP	商品名 青森県産いかボー ル（揚げ） 規 格 1kg(約125個)	



調理講習会作成メニュー

※レシピ等については学校給食会へお問
い合わせください



“まるごとあおもり”
モダンなミルフィユ
ソースで食べる帆立貝
の刺身, 長芋, りんごの
おしゃれな前菜



奥入瀬ガーリックポークの
インヴォルティーニ
～フルーティーな初雪茸のソース～



県産米まっしぐらの
イタリアン風ライス
春巻き



お魚のパネソテー
雪人参と大蒜の
すりおろしドレッシング
（パン粉付けのソテー）



リンゴ風味の
パンナコッタ