

日中は涼しさが感じられ秋めいて参り、山々では徐々に紅葉し始めております。県内では稲刈りが順調に進んでおり、今年産米は昨年に引き続き豊作で、更に品質も良いようです。また、生産者に対する仮渡し金が昨年に比べ引き下げられたことから、米価格は値下がりする可能性が高いと思われまます。おいしい新米と旬の県産食材を食べて、冬の寒さに負けない体づくりを目指しましょう。

学校給食向け加工品開発検討会議について

昨年度から始まった県農林水産部の学校給食県産食材消費拡大事業として、今年度はデザートと水産品の2種類の加工品の開発に取り組むこととなり、12月の栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会で試作品の提案をさせて頂くこととしております。

当給食会ではデザートは弘前市の萩原乳業(株)と、水産加工品は八戸市の(株)ヤマヨと共に製品開発をすることとなり、開発検討会議には八戸市立学校北地区給食センター 滝田 敦子 主任栄養士と青森市西部学校給食共同調理場 山田 佳奈 栄養士に参加して頂いております。

デザートは飲むヨーグルト又は県産果実・野菜を混入した商品が出来るかが、次回までの検討課題となりました。

水産加工品は昨年度開発した「さば」、「いか」、「いわし」以外の県産水産物を使用したものとする事となりました。ヤマヨからは「鮭」を使用した加工品の提案があり、開発検討会議に参加している栄養士からも具体的な意見を聴きながら、次回までに試作品を作る事となりました。



県産食材フードモデルを修復いたします



損傷の激しい魚介類のフードモデルについて今月より修復に入ります。修復には約1カ月程度かかる予定で、大変申し訳ありませんが10月中は貸出を休止させて頂きます。なお、魚介類以外は通常通り貸出可能ですので、御利用の際には当給食会へ御連絡ください。

物資細菌検査結果について

◆9月に入庫した物資について、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10品です。

いんげんカット	カニ爪アーモンドフライ	CaMg パテピーナッツ	嶽きみオムレツ
りんごちゃん	羅臼産カレイ唐揚げ	ベビーほたて	しらす・わかめ入り玉子巻 50g
彩り野菜とキャベツメンチカツ 60g	うさぎのお月見団子みたらし		