

暦の上では立春を過ぎたものの、真冬の厳しい寒さが続いております。先月は浜松市と広島市で学校給食においてノロウイルスが原因とみられる食中毒が発生し、改めてノロウイルスの怖さを再認識させられました。また、インフルエンザも流行しておりますので、健康管理に十分気を付け、元気にこの寒さを乗り越えたいものです。

## 青森市西部学校給食共同調理場 佐藤 栄養教諭が「S-1g (エス・ワン・グラムプリ)大会」で金賞に選ばれました

1月23日(木)最終選考会が大阪市において開催されました。

国立循環器病研究センターが主催し、循環器病予防のための食生活改善に地域ぐるみで取り組んでいただくために、各地の特産品(野菜、肉、魚等)を活用した「ご当地かるしおレシピ」を全国から公募、審査する大会「S-1g (エス・ワン・グラムプリ)」として開催されました。「S-1g」は「Salt (塩) を 1 食 1g 減らそう (-1g)」を表しており、定食部門・総菜部門・単品部門の各部門ごとに募集し、応募作品から美味しい、塩分控えめ・栄養バランスがとれている、地域ぐるみで食生活改善に取り組んでいる等、一定の要件に該当するレシピが選定されました。

最終選考会には24チームが出場し、青森市西部学校給食共同調理場 佐藤 正子 栄養教諭が総菜部門の「八戸いかのさわやかサラダ」で全体の2位にあたる金賞に選ばれました。おめでとうございます。

なお、定食部門の青森県学校栄養士協議会(東通村学校給食センター 飛内 美津子 栄養教諭考案)の「郷土食たっぷり定食」(ごはん、いものおづけぱっと、鱈のホイル蒸し、なめこと菊のおひたし、りんごのおろしあえ)も最終選考候補まで残りましたが、惜しくも最終選考会出場はなりませんでした。

国立循環器病研究センターによると、国民が1日3g(1g×3食)の塩分を減らすと、血圧が2~3mmHg下がり、脳卒中や心筋梗塞等の循環器病での死亡が年に2~3万人減ると推計されており、平均寿命の短い青森県民の健康にも寄与するものと期待されます。

青森市  
西部学校給食共同調理場  
八戸いかのさわやかサラダ



青森県学校栄養士協議会  
郷土色たっぷり定食



## 物資細菌検査結果について

◆1月に在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15品です。

さんま炭火焼	ハタハタフライ	味付おかか	クリームチーズ ミンチカツ 60g
肉入りワンタン	給食週間フルーツゼリー	はいがふりかけ	F e のり佃煮
ダイスカットポテト	冷凍豆腐(県産)	葉大根	赤魚煮付 40g
ハムカツ 80g	れんこん餃子(焼き目付)	味付け餅いなり	