



秋風の快い爽やかな季節を迎え、山々では草木も徐々に色づき始めております。田んぼでは稲刈りが進んでおり、今年産米も昨年に引き続き豊作のようです。さらに前年産米の在庫が過剰となっていることから、米価は大きく下落しております。主食である米が安くなるのは消費者からするとありがたいことですが、生産者からはコメ作りが続けられないという意見もあり難しい問題です。しかしながら、まずは自然の恵みに感謝し、おいしい新米をいただきましょう。

10月から雪にんじんパンの供給を開始

当給食会では地場産物の消費拡大の観点から県産野菜ペーストを混入し、かつ、乳アレルギーに対応したパンの開発に取り組んでまいりましたが、ふかうら雪人参ペーストを25%配合し、脱脂粉乳を使用しない「雪にんじんパン」の供給を今月から開始しております。

開発に当たっては青森県学校給食パン協議会の御協力を頂き、2年にわたって試作を重ね、ついに学校給食へ供給できることとなりましたので、是非ともふるさと産品給食の日等に御利用くださるようお願いいたします。

なお、売渡価格につきましては文書で御案内しておりますが、配合や栄養価等につきましては当給食会へお問い合わせください。

学校給食向け加工品開発検討会議について

平成24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の最終年度となる今年度は、畜産物と水産物を使った加工品の開発に取り組んでおり、12月に試作品の提案をさせて頂くこととしております。

当給食会では畜産物は八戸市の株式会社はしこう、水産加工品は八戸市の株式会社マルヌシを委託先として製品開発を進めており、開発検討会議には青森市中学校給食センター 大橋 恵理子 栄養士とむつ市立南通地区学校給食共同調理場 三上 しず 臨時栄養士に参加して頂いております。

畜産加工品ではシャモロックを使用し、ハンバーグ、チキンカツ、タンドリーチキン、つみれの案が出され、試作することといたしました。

水産加工品ではカレイ、ホッケを使用し、カレイは煮魚でホッケはハンバーグやボールを試作することとしております。今後は開発検討会議に参加している栄養士から具体的な意見を頂きながら、製品としてある程度出来上がったものを次回までに試作することとなりました。

物資細菌検査結果について

◆9月に在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8品です。

焼きおにぎり(醤油)	スナップえんどう	かぼちゃダイスカット	ソテーオニオン
サーモンフライP	ほたて入り厚焼玉子	ブルーベリーゼリー	Feのり佃煮

県産野菜加工品について在庫状況のお知らせ (10月末での予定数量)

在庫のある製品

☆ブロッコリー（冷凍）

ミニフロレット約2トン、茎ダイス約500kg

つがる市産 加工は茨城県

☆カリフラワー（冷凍）

約600kg

十和田市産 加工は深浦町

☆グリーンアスパラガスカット 3~4cm（冷凍）

約1.8トン

つがる市・西津軽郡産 加工は深浦町

☆嶽きみホール（冷凍）

約2トン

弘前市産 加工は平川市

☆かぼちゃ 乱切り・ダイス・ペースト（冷凍）

乱切り約600kg、ダイス約700kg、ペースト約1.2トン

十和田市産 加工は深浦町

☆ふかうら雪にんじんペースト（冷凍）

約1,300kg

深浦町産 加工は深浦町

★トマトピューレ（レトルト）

約350kg

つがる市産 加工は弘前市

在庫の無い製品

☆ごぼう 千切り・ささがき（冷凍） 在庫無し（製造時期未定）

十和田市産 加工は茨城県

☆小松菜（冷凍） 在庫無し

秋収穫分は11月から供給開始予定。

十和田市産 加工は茨城県

☆ほうれん草（冷凍） 在庫無し

秋収穫分は11月から供給開始予定。

十和田市産 加工は茨城県

※詳しい数量や供給可能時期及び価格については当給食会へ御確認ください。