

師走に入り、本格的な冬の到来を感じさせるような寒い日が続いております。今年例年よりも早い時期からインフルエンザの流行がみられるようで注意が必要です。また、ノロウイルスの発生も心配される時期ですので、何かと忙しい時期ではございますが体調を整え、元気に1年を締めくくりたいものです。

平成26年度青森県学校給食献立コンクール

11月15日(土)学校給食会で開催されました。

応募のあった27チームから1次審査で選考された10チームが2次審査に参加しました。

午前の調理審査は、制限時間1時間30分を有効に使うために各チームとも練習を重ねて、手際よく調理していました。どの献立も地元食材をふ

んだんに使用した料理や郷土料理を取り入れており、試食審査では料理の見た目や味付け、栄養のバランス等について、審査員は厳正に審査・採点しておりました。

また、調理終了後のアピールタイムでは、各チームごとに献立や使用した食材等についての説明やアピールが行われ、アピールタイム用に衣装を準備するチームやフリップを使ったチームもあり、大変盛り上がりしました。

午後には審査結果の発表と表彰式が行われ、最優秀賞には県立八戸盲学校の「南部のすけ2014」チーム『おんでやんせ八戸』が選ばれました。

(審査結果及び参加チーム一覧は別紙で紹介いたします。)



学校給食献立コンクール開発製品について

昨年度の学校給食献立コンクール作品を基に開発された製品については、皆様に御案内しており、既に学校給食で提供されています。「スチューベンソース」(鶴田小学校考案)、「プルプル雪にんじんゼリー」(百沢小学校考案)、「球は落とさずほった落ちるミルクゼリー」(新城中央小学校考案)の3製品で、考案した小学校でいち早く使用されております。

また、今年度も学校給食用食材メーカーに献立を試食して頂き、各チームの料理等の製品化を検討しており、各メーカーともそれぞれ数品の試作を進めております。製品化が決定した際には献立コンクール開発製品として御案内いたしますのでどうぞよろしくお願いいたします。



百沢小学校でプルプル雪にんじんゼリーが出された際の給食風景です。

物資委員会工場視察

10月30日(木)、31日(金)の2日間で行われました。

今年度は物資委員と給食会職員12名が参加し、1日目は県産食材を使用した蒸しパンや餅・団子類を製造している(株)菜花堂を2日目はコロック類を製造している(株)いわて食品を視察しました。

菜花堂では「ふっくら蒸しパン」の製造をしており、型入れから箱詰めまでの作業工程を見ることができました。更に別ラインではかりんとう饅頭の製造もしており、工場内には香ばしい香りが充満しておりました。

いわて食品では県産かぼちゃコロックの製造をしており、作りたてのコロックの具や地場産物を使った特色あるコロックやメンチカツ等を試食しました。大手メーカーにはできない商品開発を行っているということで、参加者からは各地域の地場産物を使った製品を作れないかという要望が出るなど、地産地消への取り組みに対する意識の高さが窺われました。



第65回全国学校給食研究協議大会

11月20日(木)、21日(金)に山口県山口市で開催されました。

青森県からは当学校給食会の派遣者を含め9名が参加しました。1日目は全体会で文部科学大臣表彰と実践発表、特別公演が行われました。2日目は8分科会に分かれて、実践発表及び研究協議が行われました。



お知らせ

◆平成27年度分の学校給食用米穀・小麦粉の需要申請書は、1月20日(火)までに提出をお願いいたします。

当給食会では、玄米やパンの原料を早い時期に確保することで、良質な学校給食用物資を1年間通して安定的に供給することとしております。そこで、米飯及びパンの正確な需要量を把握するために、皆様方に申請書を提出して頂いておりますので、なにとぞ御理解・御協力くださいますようお願いいたします。

申請書の様式については、当給食会ホームページからダウンロードすることができますので御活用ください。

物資細菌検査結果について

◆11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、検査した製品は以下の5品です。

ジューシーメンチカツ	さばケチャップ煮	青森県産 かぼちゃコロック	球は落とさずほった 落ちるミルクゼリー
冷凍嶽きみホール			