

梅雨が明け、連日厳しい暑さが続く中、県内各地で夏祭りが始まり熱気と賑わいをみせております。夏休みは研修会等も多く開催されますので、自己研鑽に励み、気持ちも新たに2学期を迎えたいものです。

平成27年度 学校給食センター所長研修会 栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会

7月24日(金) 青森県総合社会教育センターに於いて、開催されました。

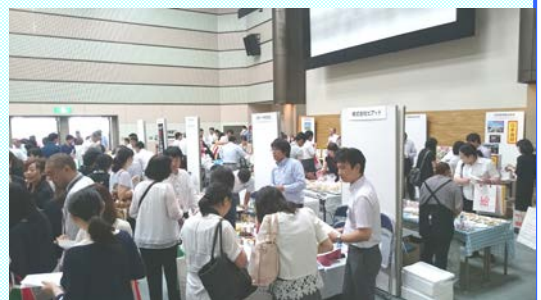
今年度は学校給食センター所長、栄養教諭、学校栄養職員あわせて115名が参加しました。午前は、「施設におけるだし活給食の取り組みと課題について」の実践発表が行われ、青森市小学校給食センター、むつ市立西通学校給食センター、弘前市西部学校給食センター、三戸町学校給食共同調理場の県内4施設での取り組みと課題が発表されました。発表された具体的な取り組みに対して質疑応答では多くの意見が出され、給食現場での関心の高さが窺われました。また、今後の課題については、子供たちが薄味になかなか慣れない等、同じような問題点が指摘されており、家庭での啓発も含めて時間を掛けて取り組んでいくことの重要性を感じさせられました。



午後は学習院女子大学日本文化学科環境教育センター品川 明 教授による「あらゆる世代に食の力を感じてもらおう～食を通して感じる力や味わう力を鍛えよう～」の講演が行われました。食について教えるだけではなく「味わい教育」を進めることで、食を通して様々なことを感じられるようになるという新たな視点からの内容で、参加者は興味深く聞いておりました。



昼には毎年恒例の学校給食用物資総合展示会が開催され、県内外メーカー31社が出展しました。従来品の他に、2学期からの新製品や参考商品も含めた多くの製品が展示され、各ブースでは参加者に対して製品のPRや説明をしたり、参加者がメーカー担当者に質問するなど、大変活気にあふれておりました。さらに今年は青森県農林水産部総合販売戦略課が、だし活製品を使用した料理を出展・PRしており、参加者の関心を集めておりました。



展示会で出展された製品についての詳しい資料やサンプル等については、学校給食会へお気軽にお問い合わせください。

第1回物資委員会

7月6日(月) 学校給食会で開催されました。

初めに人事異動等で新たに選任された委員に委嘱状が交付され、続いて学校給食会の平成26年度事業についての報告があり、その後2学期から取扱いの新製品についての選定に入りました。今回は17品が選定にかけられ、うち14品が取り扱いとなり、なかでも素材製品の評価が高いものが多い結果となりました。

また、選定品以外に県産品が紹介され、むつ市内の工場で製造の青森県産のするめいかの竜田揚げといかめし、県産の乾燥たまねぎ、弘前市産白桃のゼリー、県産にんにくを使用したホキフライの5品が取扱いとなりました。

選定された製品及び紹介された県産品については、商品案内等で御案内いたしますので、詳細な成分表やサンプル依頼等ございましたら学校給食会へお問い合わせください。皆様方の御利用、御協力のほどよろしくお願いいたします。



学校給食用パン製造技術講習会及び衛生管理講習会

7月28日(火)製造技術講習会は有限会社赤田パンで、衛生管理講習会は学校給食会研修室で開催されました。

午前の製造技術講習会では県内各委託パン工場から23名が参加し、県産小麦ゆきちからを100%使用し、塩分配割合を1.5%に減らしたパンを試作しました。現在の小麦粉パンは外国産小麦と県産小麦を各50%ずつ配合したパンですが、県産小麦の生産量が増加してきたことから、年間必要量を確保できる見込みとなりました。小麦粉パンを県産100%に切り替えるため、グルテンの配合量を4%・6%・10%でそれぞれ試作しました。出来上がったパンを比較するとグルテン4%の配合量で問題無かったことから、今後は塩分量1.5%、グルテン4%の配合で、冬休みに再度講習会を行い、その後各パン工場での試作を重ねて平成28年4月から県産小麦100%パンの供給を予定しておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。



午後の衛生管理講習会は会場を学校給食会へ移し、青森県健康福祉部保健衛生課大見 丈治 主幹を講師に「異物混入対策」をテーマにした内容で行われました。各パン工場において異物混入事故が頻発しており、その対策ということで、異物の種類ごとに現状の問題点を把握することと対策の方法などが具体的に説明されました。1学期は特に異物混入が数多く発生していることから、異物混入事故を減らすために参加者は熱心に講習を受けておりました。

