

3月に入り、冬の名残のような寒さの後によりやく春の訪れを感じられるような天候となって参りました。今冬は12月から2月の平均気温が平年に比べて1度ほど高く、暖冬だったようです。未だインフルエンザが流行しており、年度末の忙しい時期ではありますが、今年度の仕事をきちんと片づけて、気持ちも新たに4月を迎えたいものです。

## 平成27年度青森県学校栄養士協議会調理講習会

2月26日(金)学校給食会で開催されました。

青森県学校栄養士協議会主催、(公財)学校給食研究改善協会、(公社)全国学校栄養士協議会、(公財)青森県学校給食会共催、青森県教育委員会後援で、県内から60名の栄養教諭・学校栄養職員が参加しました。

午前(公財)学校給食研究改善協会 幸田 真紀子 氏を講師に迎え、「全国各地の郷土料理を知ろう」の調理実習を行いました。

調理したメニューは「魚のマヨネーズ焼き<鮭を使って>」、「もずくのチャプチェ風<沖縄県産もずくを使って>」、「鶏飯<鹿児島県奄美地方の郷土料理>」、「ミネラルたっぷりサラダ<青森県産野菜を使って>」、「けんかもち<高知県の郷土料理>」の5品でした。(写真掲載)料理は栄養価のバランスも良く、不足しがちな食物繊維や鉄分などが豊富に摂れ、更に普段はあまり食べることの無いメニューが多く、参加者は今後の献立に取り入れようと熱心に学んでおりました。



午後は、初めに青森県農林水産部総合販売戦略課 黒滝 和幸 主査から『「できるだし」新商品(業務用)について』、続いて(公財)青森県学校給食会 坪田 博幸 課長から平成27年度物資予想価格並びに学校給食会事業について、最後に青森県教育委員会スポーツ健康課 川井 陽子 指導主事から「学校給食関係事業について」の説明がそれぞれ行われました。

## 平成27年度文部科学大臣優秀教職員表彰

弘前市立西小学校(弘前市西部学校給食センター) 阿保 由美子 栄養教諭が表彰されました。おめでとうございます!!

## 物資細菌検査結果について

◆2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、検査した製品は次の5品です。

野菜かき揚げ	味の時計台ギョーザ	あおもりの鮫煮付け	千切りだいこん漬
カールわかめさざ波			