

新年 明けましておめでとうございます。本年もどうぞよろしく願いいたします。
暦では寒の入りを迎えましたが、昨年末から穏やかな天候が続いており、厳しい寒さはまだまだこれからのようです。今年は何年ですが「酉」という字はもともと酒壺を表しており、収穫した作物から酒を抽出するという意味や、収穫できる状態であることから「実る」ということも表します。そのため酉年は、成熟し、物事が頂点まで極まった状態になるとも言われておりますので、日々の積み重ねを大事にして、その成果が表れるような1年にしていきたいものです。

第2回物資委員会

12月6日(火)学校給食会で開催されました。

3学期から取扱いの新製品についての選定が行われ、**選定品13品のうち11品が取り扱い決定となりました。**今回取扱いとなった製品は、素材製品が多く、委員の評価も概ね良い結果となりました。

また、選定品の他に県産食材を使用した製品として、**チキンウィンナー、いなだの煮魚2種類（ゆず味噌、すだちおろし）、焼き用の味付鶏肉（照焼）、ほたてとブロッコリーのグラタン、ほたて入りかき揚げ、乾燥きくらげの7品が紹介されました。**焼き用の鶏肉と乾燥きくらげは評価も上々で3学期から取り扱うこととしましたが、それ以外の製品については、委員から改善・要望の意見が多く、その内容について取り扱いメーカーに伝えたくて、改善可能なものについては再度試作することとしました。

取り扱うこととなった製品については、商品案内に掲載いたしますが、詳細な成分表やサンプル依頼等は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。

最後に、米粉パンについて、塩分配合割合を現在の2%から1.5%に、グルテン配合割合を現在の15%から12%に減らしたパンの試食が行われ、委員からは特に問題無いとの評価を頂きました。この減塩米粉パンは、平成29年4月から供給を開始することとしておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。



県産野菜加工品について

以下の製品の在庫が無くなりました

×かぼちゃ乱切り、ダイスカット（十和田市産）10月製造予定

以下の製品は在庫残りわずかです

△小松菜（十和田市産）・・・40kg

△ほうれん草（十和田市他、青森県産）・・・250kg

△かぼちゃペースト（十和田市、階上町産）・・・130kg

在庫の無かった冷凍ごぼう 千切り・ささがき（十和田市産）は2月製造予定です。

この他、嶽きみホール、嶽きみペースト、雪人参ダイス、雪人参ペースト、アスパラカット、ブロッコリー、カリフラワー、玉ねぎスライス、ダイスポテトは在庫がございます。