

3月に入り、日ごとに温かさも増し、春めいて参りました。平成28年度も残すところわずかとなった中、2月に発生した東京立川市の学校給食におけるノロウイルスによる集団食中毒について、原因食材が刻みのりであることが発表されました。未加熱で摂取する食材が原因ということで大きな話題となっており、改めて学校給食における衛生管理の難しさと重要性を考えさせられる出来事となりました。年度末で忙しい時期ではありますが、注意を怠ることなく日々の業務に励んで今年度を締めくくりたいものです。

## 平成28年度青森県学校栄養士協議会調理講習会 2月24日(金)青森県学校給食会で開催されました

主催が青森県学校栄養士協議会、共催が青森県農林水産部総合販売戦略課、全国農業協同組合中央会、(公財)青森県学校給食会、後援が青森県教育委員会で行われ、県内から栄養教諭・学校栄養士51名が参加しました。

午前は、『学校給食を通じて、未来を担う子どもたちに「和食」の素晴らしさを伝え、20年後の家庭の「和食」を育てる』をコンセプトに活動している、和食給食応援団がコーディネーターとなり、青森市にある「津軽割烹 未来」の吉川 未来氏が講師を務めました。実習では「ごはんがすすむ夏の和食献立(6~8月)」として、「ささげ炒め」、「トマト・玉ねぎ・にんじん・ひき肉の和風煮」、「とうもろこしのかきたま汁」の3品を学び、講師による調理実演会の後に、調理実習が行われ、参加者は間近で見るプロの技を参考にしながら、だしのうまみを生かした和食を調理しておりました。今回のメニューは献立に活かせるよう、あえて夏の献立にし、県産品を多く利用したものでした。

午後は、青森県農林水産部総合販売戦略課から平成28年度の学校給食における県産食材の利用状況についての説明、実習で使用した米の生産者による講演の後、県教育庁スポーツ健康課 川井 陽子 指導主事から「平成29年度学校給食関係事業について」、(公財)青森県学校給食会 坪田 博幸 課長から「平成29年度物資予想価格並びに学校給食会事業について」、の説明がそれぞれ行われました。



## 委託加工工場の衛生管理強化のための事業について

当学校給食会では、委託加工工場の衛生管理体制の充実を図り、安全・安心な委託加工品を供給するための事業として、委託加工工場の衛生管理を支援する事業を実施しております。

今年度は、昨年8月にむつ市の学校給食用パン・米飯委託加工工場である有限会社吉田ベーカリーに対し、エアシャワー設置への支援を行いました。今後とも、安全・安心な学校給食用物資の供給により一層努めて参りますのでよろしくお願いいたします。

## 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18品です。

五穀ブレンド	ピーチコンポート	オリーブ・ド・ツナ	アップルクーヘン
れんこん餃子	タイ産いんげんカット IQF	冷凍おろしにんにく	パレンタインチョコプリン
国産肉野菜春巻 50g	大豆とごぼうのミンチカツ 40g	大根のしょうゆ漬	味付もずく&めかぶ
県産野菜だし入りつみれ	味付きゆで玉子	若竹信田	国産ほうれん草カット
さんまフリッター	野菜かき揚げ		