



aomori school lunch

ASL ニュース

2018年 9月 第241号

公益財団法人青森県学校給食会

<http://www.aogk.or.jp>

8月から気温の高い日と低い日が周期的に続いている中で、秋の訪れを告げるように虫の音が聞こえるようになって参りました。9月に入り、さんまや梨など秋の味覚が続々と出回り始めておりますが、農水産物全般に夏前からの天候不順や台風等による被害、記録的な暑さによる影響が懸念されております。これから米やりんごなど主力農産物の収穫も控えておりますので、今後は穏やかな気候が続いてほしいものです。

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30日(金)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。

県内各委託パン・米飯工場から26名が参加して行われました。

午前はパン製造技術講習会が行われ、小麦粉パン及び米粉パンの水分量を増やし、ふんわりした食感のパンを目指して試作しました。

水分量を増やしたことで、小麦粉パンはますますの出来とはなったものの、米粉パンはふくらみが足りず、製造面における課題が残りました。これらのパンは今後も試作を行い、安定したパン作りを目指し、学校給食に供給して参りますので、どうぞよろしくお願いいたします。

午後は衛生管理講習会で、青森県健康福祉部保健衛生課 定孝主幹を講師に「HACCPと食品衛生管理」をテーマに行われました。食品衛生法の改正により、HACCPに沿った衛生管理が制度化され、すべての工場で導入が必要となることから、その概要と今後の対応について説明が行われました。また、HACCPに基づいた衛生管理や、異物混入対策についての説明もあり、参加者は自分の工場での取り組みや対策に取り入れようと熱心に聞いておりました。続いて、(公財)青森県学校給食会 小林幸子室長が各委託工場に配布している「衛生管理マニュアル」の改定について説明しました。マニュアルを改定するにあたり、その内容と要点について過去の事例等を踏まえて説明されました。



県産野菜在庫状況

★現在在庫切れの製品の製造時期について

×カリフラワー（十和田市産）製造未定

☆上記以外の県産野菜の在庫数量について（9月末予定数量）

○トマトピューレ（つがる市産）・・・80kg

（今年産は製造済）

○ほうれん草（十和田市産他）・・・700kg

（今年産は、11月製造予定）

○小松菜（十和田市産）・・・40kg

（今年産は製造済）

○ブロッコリーカット（つがる市産）・・・650kg

○ブロッコリー茎ダイスカット（つがる市産）・・・370kg

（今年産は製造済）

○かぼちゃ乱切り（十和田市産、東北町産、階上町産）・・・300kg

○かぼちゃダイスカット（十和田市産、東北町産、階上町産）・・・150kg

○かぼちゃペースト（十和田市産、階上町産）・・・90kg

（今年産〈十和田市産〉は、原料4トン程度を10月加工予定）

○アスパラカット（つがる市、鱒ヶ沢町産）・・・1,100kg

（今年産は製造済）

○嶽きみホール（弘前市産）・・・200kg

○嶽きみペースト（弘前市産）・・・17kg

（今年産は、9月製造予定 ホール1.5トン、ペースト200kg予定）

○冷凍さがきごぼう（十和田市産）・・・約1トン

○ふかうら雪にんじんダイス（深浦町産）・・・約500kg

○ふかうら雪にんじんペースト（深浦町産）・・・約3トン

※葉物野菜に関しては天候の影響を受けやすいため、製造時期が大きく変動する場合がございます。

今後の製造予定数量・価格等の詳細については学校給食会へ御確認ください。

取り扱い物資の製造工場視察について

8月10日(金)当給食会職員が北海道芽室町にある、株式会社ジェイエイめむろフーズ・日本罐詰株式会社を視察して参りました。

ジェイエイめむろフーズは夏季にカットいんげんを製造している工場、いんげんの他にブロッコリー、ジャガイモ、豆類、長芋等の加工・製造も行っております。圃場では大型の刈り取り機を使って収穫しており、短時間で効率よく作業を行い、工場が各農家の圃場の中心に位置する場所にあるため、収穫から冷凍までを4時間以内（収穫1時間、輸送30分、加工1時間）に行っており、より新鮮な状態での製品作りに努めているとのことでした。

日本罐詰は冷凍ホールコーンを製造している工場、各種野菜の缶詰や冷凍加工を行っております。今年はトウモロコシの生育が遅れており、ホールコーンの製造がまだされていないことから、圃場を視察しました。

今年は、いんげん、トウモロコシとも6、7月の日照不足の影響もあり、平年に比べて収量は少ないと見込まれているとのことでしたが、2年前の台風被害時のような壊滅的な状況ではないため、通常の流通には問題なく、おいしい野菜を学校給食でもたくさん使ってほしいとのことでした。