



aomori school lunch

ASL ニュース

2019年 1月 第245号

公益財団法人青森県学校給食会



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

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。

年末の寒波で雪模様の正月となり、さらに暦の上では寒の入りを迎え、今後も厳しい寒さが続きそうです。

昨年世相を表す漢字に「災」が選ばれるなど自然災害も多く発生し、社会に大きな影響を与えました。2019年は元号も改められますので、新たな時代の幕開けとなるような明るい年になって欲しいものです。

第69回全国学校給食研究協議大会

11月29日(木)、30日(金)に兵庫県神戸市で開催されました。

1日目は全体会で、初めに文部科学大臣表彰の表彰式があり、**青森市立三内中学校 佐藤正子栄養教諭**が**個人の部**で表彰されました。おめでとうございます！！

その後、文部科学省説明と「社会的課題に対応するための学校給食の活用」をテーマとしたシンポジウム、作家玉岡かおる氏による特別講演「生きる力・生き抜く力を食育で」が行われました。

2日目は8分科会に分かれて実践発表及び研究協議が行われ、第5分科会「学校給食における地場産物・国産食材の活用」では、**つがる市立車力小学校 木村幸子栄養教諭**が「**地場産物を活用した学校給食と食育の取組**」～「**つがるちゃん**」から広がる地産地消～として、つがる市におけるこれまでの食育・地産地消推進の取組内容とその成果、今後の課題について発表されました。



物資細菌検査結果について

◆10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3品です。

あじレモン醤油煮

タルタルソース

国産玉ねぎスライス

第2回物資委員会

12月10日(月)学校給食会で開催されました。

今回は3学期から取扱いの新製品について、16品が選定にかけられ、うち10品が取り扱いとなりました。また、選定品以外に、県産食材使用製品として、前回会議から改良した「ふっくら蒸しパンりんご」が紹介されました。前回の意見を踏まえて蒸しパンの中りにんごの果肉を入れたもので、果肉が入ったことでりんご感が増し、さらにしっとりした食感となっており、委員からの評価も非常に高いものとなりました。



今回の物資委員会で選定された製品及び取扱となっ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。

(選定にかけられた商品と評価の一覧は以下のとおりです)

第2回物資委員会選定品評価集計結果 (青字が取り扱い決定商品)

No.	品名	A	B	C	特徴等
1	イカクリスピー	14	1		ペルーいかを使用し、いかの食感と衣のサクサク感が特徴。
2	骨まで柔らかイワシ甘露煮	11	4		国産イワシを使用し、魚臭さを抑えた味付け。10個入り真空パック。
3	たらチーズ衣焼き	10	5		助宗たらを使用したチーズ衣焼。ハーブ又はスパイス等で味を調整して再検討。
4	にしん煮付け	6	8	1	一口サイズ(約25g)にカットされたにしんの煮付け。1パック18個入り。
5	イカメンチ(カレー味)	11	4		カレー味のいかメンチカツ。何もかけずに食べられる味付け。
6	ローズとんかつ	14	1		豚ローズの一枚肉を使用したとんかつ。柔らかさが高評価。
7	のびちーメンチカツ	11	4		伸びるチーズを包餡したメンチカツ。冷めてもチーズが伸びる。
8	黒毛和牛メンチカツ	10	5		九州産黒毛和牛を使用したメンチカツ。手ごろな価格。
9	霧島黒豚メンチカツ	10	5		霧島産黒豚を使用したメンチカツ。手ごろな価格。
10	ベーコンポテトバーグ	12	3		玉ねぎ、ジャガイモ、鶏肉、ベーコンを使用した加工品。焼き、揚げどちらでも調理可能。
11	にら餃子	8	6	1	キャベツ、豚肉、ニラ、長ねぎ、にんにくを使用した餃子。Fe・Ca強化。
12	きんぴらごぼうコロッケ	9	6		青森県産を含むごぼうを約8%使用したじゃがいもメインのコロッケ。
13	硬め絹とうふ	13	1	1	マーボー豆腐でも崩れないように硬めにした絹とうふ。
14	一口とちおとめゼリー	2	10	3	3連になったゼリー。使用している果汁は福島県、山形県産。委員の評価では取り扱い辛さがネック。
15	一口りんごゼリー	2	6	7	
16	一口ラフランスゼリー	4	8	3	