

先月後半から気温の高い日が多くなり、雪解けも進み春の訪れが感じられるようになって参りました。

今年度は食材や物流費等の高騰により、おいしい学校給食を提供することに非常に苦勞した1年だったのではないのでしょうか。年度末を迎えて、卒業や異動など何かと忙しい時期ではありますが、気を引き締めて無事に1年間を終えたいものです。

平成30年度青森県学校栄養士協議会調理講習会

2月22日(金)青森県学校給食会で開催されました。

県内から栄養教諭・学校栄養職員60名が参加し、午前の調理実習では、弘前市にあるイタリアンレストラン「OSTERIA ENOTECA DA SASINO」の笹森通彰氏が講師を務め『地産地消を取り入れた料理』をテーマに「田子産黒ニンニクのペペロンチーノスパゲッティ」、「ヒラメとホタテ、お米のイタリア風サラダ」、「りんごのティラミス」の3品を学びました。メディアでもたびたび紹介されている講師の作る、県産食材を贅沢に使ったおいしいメニューを参加者は楽しみながら調理しておりました。



午後は、つがる市立車力小学校 木村幸子栄養教諭による「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～」の発表の後に、県教育庁スポーツ健康課 川井陽子指導主事から「平成31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31年度物資の動向と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。



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30品です。

青森県産大豆水煮	若鶏竜田揚 40g	合鴨ねぎ団子	ハートの海鮮お好みフライ 50g
冷凍全卵	フィレオチキン 50g	おいしいポークヒレカツ	いかメンチカツ 50g
天然ミネラル麦茶	熟鶏とうふハンバーグ(P)50g	うずら卵水煮	照焼チキン40g
果物の恵み苺のジュレ	イカクリスピー50g	冷凍豆腐(鉄分強化)	えびカツ(100%)50g
青森県産原料ポークメンチ 60g	五目厚焼玉子	さんま炭火焼き	チョコシュー(Fe・Ca 強化)
ふっくら蒸しパン(青森りんご)	青森県産米粉ラザニア	青森県産長芋ダイスカット	カットりんご角切り
新潟県産山菜ミックス水煮	茨意見産ほうれん草 IQF	ねじねじくん	青森県産タコボール
赤かぶ酢漬け	AD 細切り昆布		