

記録的な寒さもようやく緩み始め、徐々に雪解けも進んできており、皆様方におかれましてはますます御清祥のことと存じます。東日本大震災から約一年が過ぎようとしておりますが、未だ出口の見えない原発問題に加え、台風や大雪など自然災害に見舞われ続けた一年間だったのではないのでしょうか。年度末の忙しい時期ではありますが、健康に留意し、元気に新年度を迎えたいものであります。

## 平成23年度青森県学校栄養士協議会調理講習会

2月24日(金)当学校給食会に於いて開催されました。

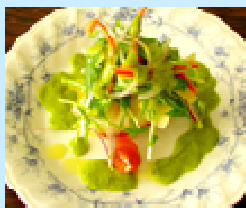
県学校栄養士協議会主催、(財)青森県学校給食会共催、青森県教育委員会後援で行われ、県内から51名の栄養教諭・学校栄養職員が参加しました。

午前の調理実習ではアップルパレス青森洋食調理部 桜庭 順也 部長を講師に迎え、「心で作る美味、彩食」として洋食メニュー5品を学びました。県産食材を使った手の込んだメニューでおいしい料理が出来上がり、参加者は洋食メニューの様々な技術を調理しながら学んでおりました。

午後は、県教育庁スポーツ健康課 小島 良子 指導主事による来年度の学校給食の動向の説明と(財)青森県学校給食会 坂本 敏彦 常務理事による学校給食用物資の動向について説明があり、講習会は終了しました。



### 調理講習会メニュー



**林檎と帆立貝のサラダ仕立て**  
万能葱といろいろお野菜の菜食ドレッシング



**あおもり丸ごと菜園風スパゲティ**



**にんにくとハーブが香る桜姫鳥のロースト**  
トマトとルッコラのマリネソース



**お魚とお豆腐の香味焼き**  
お味噌風味のブルブランソース



**苺のスープ**  
蜂蜜風味のアイスクリーム添え

## 第3回 物資委員会

2月28日(火) 当学校給食会研修室に於いて開催されました。

はじめに来年度の物資の動向について説明が行われ、その後、新年度から取扱いを予定している新規物資15品の特徴等の説明があり、物資委員が試食・評価した結果、12品の取扱いを決定しました。また、**県産品**として**嶽きみ**を使った「**きみだけオムレツ**」、「**米粉皮餃子**」、「**米粉皮肉まん**」、「**米粉皮焼売**」の4品が紹介され、新規商品として取り扱うこととなりました。

取り扱いの決定した新規物資は商品案内でお知らせしておりますので、御利用、御協力のほどよろしくお願いいたします。



### =おしらせ=

◆今月は年度末ということで、3月分請求書が早めに必要な場合があるかと思われます。一般物資に關しましてはすぐに金額等が確認できますが、パン及び米飯、牛乳に關しましては委託工場等に確認する必要があるため、いつまでに必要か予め御連絡いただければ、その期日に合わせて請求書を発行することができます。皆様方の御協力をお願いいたします。