

爽やかな初夏の気候を通り越して、日中は真夏のような暑さが続いております。好天に恵まれたおかげで農作物も順調に生育しており、田んぼや畑も一面緑に覆われております。6月はふるさと産品給食の日がありますので、青森の豊かな自然が生み出した食材を使ったおいしい学校給食をいただきます。

## 学校給食センター連絡協議会定例総会及び研究協議会

5月9日(金)青森県社会教育センターで開催されました。

午前は 山崎 貞二 会長代行、県教育庁スポーツ健康課 高橋 彰 課長代理、県学校給食会 佐々木 俊二 専務理事の挨拶があり、人事異動等により新たに就任された給食センター所長の紹介の後、平成25年度事業報告・監査報告・決算報告と、平成26年度事業計画案及び収支予算案について、さらに規約の一部改正と人事異動等による役員の選出についての7議案が審議され、承認されました。

新会長には青森市小学校給食センター 大澤 憲樹 所長が、規約の改正により2名となった副会長には弘前市西部学校給食センター 山内 幸文 所長と三沢市学校給食センター 山崎 貞二 所長が選任されました。

午後には県教育庁スポーツ健康課 川井 陽子 指導主事と県学校給食会 坪田 博幸 課長による平成26年度の学校給食関連事業等についての説明がありました。その後、一般社団法人青森県薬剤師会衛生検査センター 川村 仁 所長による「給食センターにおけるノロウイルス対策について」の講演が行われ、学校給食においてもノロウイルスが原因とみられる食中毒が頻発し、さらに作業従事員等のノロウイルス感染も発生していることから、改めて対策方法等についてまとめた内容でした。感染防止だけでなく、感染が判明した際の対応についても説明があり、参加者は各施設での対策に活かしていくため、熱心に講演を聞いておりました。

## 県産カット野菜について

当給食会職員が、県産野菜の加工を委託している水戸冷凍食品株式会社（茨城県水戸市）に今年度の供給打合せと工場の視察に行きました。今年度も昨年度同様、ほうれん草、小松菜、ごぼう、ブロッコリーの加工を依頼することとし、冷凍小松菜の製造ライン（製造中）、ブロッコリーをカットする機械、ごぼうをカットする機械、冷凍保管庫等工場を見学しました。特に異物除去については、作業員による目視確認だけでなく、異物等を自動選別する機械で検品するなど、異物除去の徹底・強化が図られておりました。葉物野菜に関しては虫の混入事故が多いのですが、原料生産の時点で虫の付着を少なくするため、防虫ネットを張るなどの工夫も必要であるとのことでした。そのため、今年産のほうれん草及び小松菜は防虫ネットを張って栽培しており、前年産よりも異物混入の少ない製品を目指しております。



## 物資細菌検査結果について

◆5月に入庫した物資について、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15品です。

粉末アーモンド	県産かぼちゃペースト	山菜ミックス水煮	子持ちししゃもフリッター
オールポークハンバーグ 60g	れんこんはさみ揚げ	野菜かき揚げ	りんごちゃん
県産若鶏のから揚げ	鮭チャンチャン焼き	いわし紀州煮	ミートオムレツ
ふれあい餃子	ブロッコリーミニ	ふっくら蒸しパン(雪にんじん)	