



Aomori school lunch

# ASL ニュース

2014年 7月 第191号

公益財団法人青森県学校給食会

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

サッカーワールドカップが開幕し、日本代表は残念ながら敗退したものの、ブラジルでは連日熱戦が続いております。7月に入り、乳製品などの値上げが発表され、豚肉の高騰もあり、食材の値上げが給食費をさらに圧迫することになりそうです。そのような厳しい状況ではありますが、1学期も残り僅かですので、安全でおいしい学校給食を提供し、元気に夏休みを迎えたいものです。

## 県産野菜について

当給食会職員が、ブロッコリー、ほうれん草、小松菜の圃場を視察しました。

23日はつがる市のブロッコリーの圃場と入荷・選別作業を視察し、6月中旬の天候不順により一部痛みがあるものの、生育状況はまずまずで今年産は2トンを加工することとしました。また、農協では外観だけでなく、匂いで内部の状態を判別するなど熟練した作業で選別しており、そこで選別されたブロッコリーは鮮度を保つための氷と一緒に箱詰めされ、出荷するとのことでした。

24日は十和田市のほうれん草、小松菜の圃場を視察し、こちらは6月中旬の天候不順による影響が大きく、大幅に収穫予定数量を下回る見込みとなりました。そのような中で、ほうれん草は約1トンを、小松菜は300kgを加工することとしたものの、葉や茎の腐りが通常よりも多いため、加工時の歩留まりも低くなると思われる、製品の数量は予定よりも大幅に少なくなる見込みです。



ブロッコリーの圃場



ブロッコリーの圃場  
天候不順による影響



ブロッコリーの  
選別作業



ブロッコリーの箱詰め  
氷を入れる



ほうれん草の圃場  
色の薄いものや変色している  
ものがある



ほうれん草の圃場  
右上の土が見えているところは  
廃棄されたものが多かった小松菜の圃場



ほうれん草の収穫  
選別しコンテナに詰める  
約10kg入

## 県産カット野菜について

在庫切れしていたほうれん草、小松菜の供給を再開しました。

### 供給再開

☆ほうれん草（冷凍） 約1トン  
十和田市産 加工は深浦町及び茨城県

☆小松菜（冷凍） 約200kg  
十和田市産 加工は茨城県

※どちらも秋物（10～11月）も製造予定

### 現在供給中の製品

☆ごぼう 千切り・ささがき（冷凍）  
十和田市産 加工は茨城県

☆かぼちゃ 乱切り・ペースト（冷凍）  
十和田市産 加工は深浦町

☆グリーンアスパラガスカット 3～4cm（冷凍）  
つがる市・西津軽郡産 加工は深浦町

☆大豆水煮（レトルト）  
主に弘前市・つがる市産 加工は愛知県

☆ブロッコリー カット、莖ダイス（冷凍）  
つがる市産 加工は深浦町、茨城県

☆カリフラワー（冷凍）  
つがる市産 加工は茨城県

### 現在在庫切れの製品

★冷凍嶽きみ（ホール）今年産は9月製造予定  
弘前市産 加工は平川市

★トマトピューレ（レトルト）今年産は8月製造予定 約500kg加工予定  
つがる市産 加工は弘前市

★かぼちゃダイスカット（冷凍）今年産は冬製造予定  
十和田市産 加工は深浦町

※詳しい数量や規格等については当給食会へ御確認ください。

## 物資細菌検査結果について

◆6月に在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8品です。

有機たけのこ千切り	骨なしあじフライ	揚げちりめん	ほたてフライ
スクールちくわ	りんごたっぷりハンバーガー(ソース漬け)	野菜餃子	トッピング梅じそ