

梅雨が明けて本格的な夏を迎え、連日厳しい暑さが続いております。県内各地で夏祭りが始まり、1年で最も賑わう時期を迎えており、県内全体が熱気に包まれているようです。夏の暑さに負けることなく、気持ちも新たに2学期を迎えたいものです。

第1回物資委員会

7月8日(火) 学校給食会で開催されました。

今年度は委員の改選期に当たることから、初めに委嘱状が交付され、続いて学校給食会の平成25年度事業についての報告があり、その後2学期から取扱いの新製品についての選定に入りました。今回は選定にかけられた11品のうち8品が取り扱い決定となり、その中の5品が素材製品で評価の高いものが多くありました。



また、この他に県産品として、八戸市内の工場で製造の「納豆ちくわ」と「サラダちくわ」、テレビCM等でもおなじみの「十和田美人ごんぼ」3種類（もろみ漬、しょうゆ漬、甘酢漬）の5品が紹介されました。納豆ちくわはスーパー等の総菜コーナーでも見かけるようになってきており、また、サラダちくわはちくわの中にポテトサラダを詰めた揚げ物で、熊本県民のソウルフードとして知られているもので、概ね好評でした。

選定された製品及び紹介された県産品については、2学期からの取り扱いとなり、商品案内に掲載しておりますが、詳細な成分表やサンプル依頼等は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。

学校給食用パン製造技術講習会及び衛生管理講習会

7月23日(水)製造技術講習会は有限会社赤田パンで、衛生管理講習会は学校給食会研修室で開催されました。

午前は製造技術講習会で県内各委託パン工場から23名が参加し、雪にんじんペーストを生地に練りこんだパンを製造しました。雪にんじんの配合割合を25%とし、脱脂粉乳抜きで試作したパンは出来上がりも良いものとなりました。9月には各パン工場において試作を行い、試作品を各学校及び給食センターへ届けることとしており、供給開始は10月を予定しております。なお、価格等につきましては、後日当給食会から正式に通知いたしますので、どうぞよろしくお願いいたします。

午後の衛生管理講習会は会場を学校給食会へ移し、青森県健康福祉部保健衛生課中澤 圭 主査を講師にノロウイルス防止をテーマにした内容で行われました。今年1月の浜松市におけるノロウイルスによる学校給食での食中毒発生を受け、県内各パン工場においてもこれまで以上に衛生管理に留意した作業を行うため、参加者は熱心に講習を受けておりました。



平成26年度 学校給食センター所長研修会 栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会

7月25日(金) 青森県総合社会教育センターに於いて、開催されました。

今年度は学校給食センター所長、栄養教諭、学校栄養職員あわせて117名が参加しました。午前は、株式会社あおもり海山 取締役営業部長 野呂 英樹 氏による「青森を水産業から元気に」と題した講演が行われました。青森県の漁業・水産物について、さらに同社が掲げる漁業活性化についての具体的な事例や今後の展開など、現状の解説と水産業の未来をより良いものにするための活動内容について説明されました。海洋生命科学を専攻し、県職員として青森県の漁業に関わってきた講師ならではの非常にわかりやすい講演でした。



午後はMIIKU 日本味育協会代表 宮川 順子 氏による「おいしい！給食にする“味の設計”」～栄養素と味の関係から「レシピ作り」の極意を紐解く～の講演が行われました。同協会は「おいしさ」をキーワードに、「味覚」を育てることを通して、未来ある子供達の心と体の健康を守ることを目的とした団体で、味覚についての基本から専門的な知識まで、おいしさを作るための科学的・論理的内容でした。今年は減塩が叫ばれていることもあり、参加者は今後のメニュー作りの参考にするため熱心に聞いておりました。



また、昼には毎年恒例の学校給食用物資総合展示会が開催され、県内外メーカー29社が出展しました。4月からの消費税率改定や食品の値上がりもあり、低価格の製品や、徐々に広まってきているアレルギー対応製品なども数多く展示され、出品メーカーが参加者に製品の特徴を説明する姿も多く見られ、大変活気のある展示会となりました。出展された製品の詳しい資料やサンプル等については、学校給食会へお気軽にお問い合わせください。

