

夏本番を前にして、湿度が高く蒸し暑い日が続いております。今年は平年に比べて梅雨入りが遅く、さらに4月下旬から続く少雨で農作物への影響が懸念されており、今後の天候が気になるところです。これから続々と旬を迎える県産食材を使った地産地消のおいしい学校給食を食べて、夏の暑さに備えたいものです。

## 県産野菜について

今年産の冷凍野菜の供給を開始しますのでお知らせします。

☆グリーンアスパラガスカット（冷凍） 約200kg

つがる市、鱒ヶ沢町産 加工は深浦町

**2学期から供給開始予定**

★ブロッコリー（冷凍）約2トン つがる市産 加工は茨城県

★小松菜（冷凍）約1トン 十和田市産 加工は茨城県

★ほうれん草（冷凍）数量未定 十和田市産 加工は深浦町、茨城県

※ ほうれん草、小松菜、ブロッコリーは秋物も製造予定です。

## 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・ダイスカット・ペースト（冷凍）

十和田市産 加工は深浦町

※乱切りは残りわずか、ダイスカットは残り約100kgです。

今年産は夏製造予定です。

カリフラワー（冷凍） 十和田市産 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

×トマトピューレ 今年産は8月製造予定

つがる市産 加工は弘前市

## 物資細菌検査結果について

◆6月に在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10品です。

冷凍モロヘイヤ	あじフリッター	ポイルあさり	カットベーコン
ポパイチーズオムレツ(P)	青森県産白桃のジュレ	嶽きみたつぶりコロッケ	ほたて焼売トレー
青森シャモロック	トッピング梅じそ		
豆腐ハンバーグ(バラ)			