



aomori school lunch

ASL ニュース

公益財団法人青森県学校給食会

2017年 4月 第224号

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

4月に入り、春らしい陽気が続いており、青森県内もようやく草花の萌え出づるころとなりました。4月の気温が平年並みで推移するとみられることから、桜の満開予想は4月末と予想されており、大型連休期間中は相当な賑わいとなりそうです。

当給食会は、本県の子どもたちの健全な心身の育成を目指して、地産地消に努めるとともに、学校や地域における食育を支援して参りますので、今年度もよろしくお願いたします。

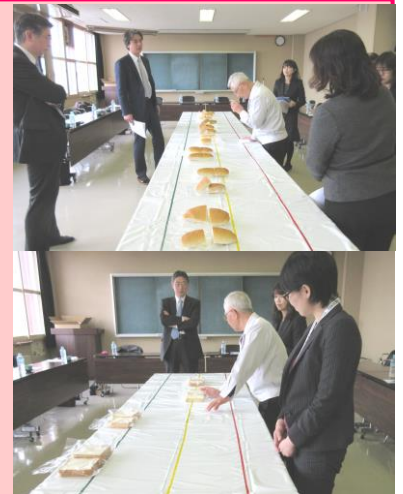
第2回学校給食用パン品質調査会

3月9日(木) 学校給食会研修室で行われました。

東北農政局青森県拠点、県教育庁スポーツ健康課、県学校栄養士協議会、県学校給食会と、検査官に東北製粉協同組合の武山 照原氏を迎え、12名で学校給食用食パン及びコッペパンの品質調査を行いました。

前回の調査と比較して食パン、コッペパン共に内相面での評価が高かったものの、コッペパンでは比体積の評価が低いものがありました。

検査官からの講評では、「全体的に味や香り、形は非常に良いパンが多いが、生地水分が足りず舌触りが良くない。固くパサついたパンがみられるため、生地の状態を確認しながら水分調整と発酵時間に十分に気を付けて製造をお願いしたい」との助言を頂きました。今回の調査会における具体的な評価等については各パン工場に通知しており、また、評価の低かった検体を製造した工場には改善すべき点を伝えると共に、夏の製造技術講習会で検査官から助言を受けた点について実際に試作・調整することとしており、今後の学校給食用パンの品質向上に努めて参ります。



第3回物資委員会

3月13日(月)学校給食会研修室で行われました。

初めに、平成29年度物資動向の説明があり、その後、平成29年度4月から取扱いの新製品についての検討が行われました。選定品、7品のうち6品が取り扱い決定となり、うち3品が魚製品で、その中でも「アジフィレカレーフライ」は今回の選定品で最も評価が高く、出席した委員全員から取り扱った方がよいという評価を頂きました。

また、選定品の他に県産食材使用製品として6品、アレルギー対応製品として1品が紹介されました。県産品は、「野菜かき揚げごぼう入り」、「かぼちゃとほうれん草のグラタン」、「嶽きみ&雪にんじんの2色つみれ」、「きんぴらごぼう」、「ボイルタコ足カット(乱切り、スライス)」が紹介され、委員からの評価も概ね良いものでした。ただし、かぼちゃとほうれん草のグラタンについては、現在県産の原料が無い為、秋以降に今年産の収穫が出来次第、県産に切り替えることとしております。(現行品は国産原料を使用)

アレルギー対応製品として紹介された「野菜が入ったおさかなバーグ」は、たらのすり身に玉ねぎ、とうもろこし、にんじんを入れたアレルギー対応製品で、委員からは「彩りが良く、野菜の食感があり美味しい」等の意見を頂きました。

これらの紹介された県産食材使用製品及びアレルギー対応製品は、委員の評価も概ね良かったことから7品とも取り扱うこととしました。

今回の物資委員会で取り扱うこととなった製品については、商品案内にてお知らせしておりますが、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。

