

木々の緑が深まり、心地よい風が青田を渡る季節となって参りました。夏に向かって一日と気温が上がり、農作物も順調に生育しているようです。県内でも露地物の農作物が流通し始めており、今月のふるさと産品給食の日には、県産の食材をふんだんに取り入れた献立が登場します。青森の自然の恵みに感謝しておいしくいただきましょう。

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12日(木)青森県総合社会教育センターで開催されました。

午前が開会の後、人事異動等により新たに就任された給食センター所長が紹介され、審議に入りました。審議されたのは、平成28年度事業報告・決算報告と、平成29年度事業計画案及び収支予算案について、さらに改選期に当たることから役員を選出についての5議案で、全て承認されました。

新会長には、青森市小学校給食センター関和正所長が、副会長には弘前市東部学校給食センター柴田弘毅所長と十和田・六戸学校給食センター三浦綾子所長が選出されました。

午後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 物資課長から平成29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。

続いて東京メンタルヘルス(株)産業カウンセラーの増田千奈津氏を講師に『職場で実践 ころのケア ～働きやすい職場づくりのために～』と題した講演が行われ、職場の人間関係の問題が強いストレス・悩みになっている現状を踏まえ、職場の管理監督者としてできることや予防ポイントなど、心の健康を保つためのアプローチについて説明されました。対応が難しい問題でもあるため、参加者は熱心に聞いておりました。

県産野菜について

今年度から新たにほうれん草を栽培している、つがる市の圃場を視察して参りました。この圃場ではほうれん草約8トンの収穫を見込んでおり、今年産の県産ほうれん草は十和田市産とつがる市産の原料を使用する予定です。



また、在庫の無かった小松菜については6月後半ごろから供給を開始する予定ですが、数量については未定です。天候等の影響により供給時期や数量に大幅な変更があることも予想されますので、小松菜、ほうれん草に限らず県産冷凍野菜加工品の供給数量や供給時期等については事前に学校給食会へお問い合わせください。

物資細菌検査結果について

◆5月に入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。

冷凍油揚げカット	ふかうら雪にんじんペースト	低塩チリ銀鮭切り身 50g	さば黒酢あんかけ
しらすわかめ入り玉子巻 50g	いわしハンバーグ(バラ)40g	熟鶏とうふハンバーグ(バラ)50g	チーズフォンデュサンドコロッケ 40g
黒糖ビーンズ	タルタルソース 5g		