

日本勢の活躍で大いに盛り上がった冬のオリンピックも終わり、少しずつ気温の高い日が続くようになり、ようやく春が近づいてきているようです。

今冬は関東や北陸などで大雪による被害が発生し、低温による野菜の高騰もあり、寒さによる大きな影響を受けたシーズンとなりました。食材の値上げも相まって学校給食においては厳しい1年だったのではないのでしょうか。

今年度も残りわずかですが、「終わり良ければすべて良し」という言葉もありますので、気分良く新年度を迎えられるよう仕事を頑張りたいものです。

## 平成29年度青森県学校栄養士協議会調理講習会 2月23日(金)青森県学校給食会で開催されました

主催が青森県学校栄養士協議会、共催が青森県農林水産部総合販売戦略課、(公財)青森県学校給食会、後援が青森県教育委員会で行われ、県内から栄養教諭・学校栄養士61名が参加しました。

午前の調理実習では、藤崎町にある「Lunch factory むら咲」の村上咲子氏が講師を務めました。『県産食材を使った料理』をテーマに「長芋のカレーマーボー」、「ごぼうとツナの青じそ炒め」、「ほうれん草とりんごのしょうが風味和え」、「おろしかぶのとろみスープ」の4品について、講師による説明と調理実演の後に実習が行われました。講師が野菜ソムリエの資格を持っており、野菜をメインにした料理で学校給食にも取り入れやすいメニューであることから、参加者は実際に献立に使用する事を意識しながら熱心に学んでおりました。

午後は、深浦町立深浦小学校 川村真由美栄養教諭による「深浦らしい給食から食育へ」の発表の後に、(公財)青森県学校給食会 坪田博幸課長から「平成30年度物資の動向と学校給食会事業について」、県教育庁スポーツ健康課 川井陽子指導主事から「平成30年度学校給食関係事業について」の説明がそれぞれ行われました。

### ★調理実習作成メニュー

