



立秋も過ぎ、朝夕は肌寒く感じるようになりました。9月1日は防災の日で、今年は8月30日から9月5日の一週間が防災週間です。自然災害は予測が出来ないので、コロナ禍においては、普段からの備えが特に重要視され、防災グッズ等が注目されています。給食現場においては、不測の事態であっても持続可能な給食提供のため、非常食や災害時にも対応可能な調理機器の設置等を準備している施設が増えていますが、この機会に点検を行うのもよいのではないのでしょうか。

学校給食調理従事員衛生管理講習会

8月2日(火) 青森県総合社会教育センターにおいて開催されました。

今年度も、新型コロナウイルス感染拡大防止策を行いながら、指定席の隣同士の間隔をあけ、会場のドアを開放した状態で118名の参加者で行われました。



講義は、青森大学薬学部薬学科 教授 川村 仁 氏による「学校給食における衛生管理について～学校薬剤師との連携による HACCP の理解～」で、学校給食衛生管理基準の中に、「学校薬剤師等の協力を得て」と記載されている部分があり、第1票から第4票の点検票のチェックに薬剤師の協力を得るのもよい。HACCPの点検票は、学校給食では第8票に当たるが、問題があったときの措置が無いので、事前に決めておくもよい。次亜塩素酸水は噴霧では消毒効果が弱く、流水洗浄が効果的である、ホースには、安全性が担保された原材料を使用した製品のみが食品用として使用可能

であるので、気を付けて欲しい等々、多くの話題提供がありました。

報告は、青森県教育庁スポーツ健康課 矢古宇由起指導主事から「学校給食における衛生管理の実際～学校給食の衛生管理に関する調査研究から～」で、昨年度の調査から見てきた事項について実例等を挙げて話されました。関係諸帳簿の整備については、作業工程表・作業動線図は誰がみても一目で分かるようにし、個人ごとの健康チェック表には措置状況の記入欄を設けること等、話されました。



令和4年度 東郡地区学校給食連絡協議会 第3回研修会

7月27日(水)当給食会2階調理室及び研修室で開催されました。

この研修会は、例年調理実習をメインにした研修会で、調理員と栄養教諭等と一緒に研修を行うものでしたが、今回は、コロナ禍でも活動を止めないため半日開催とし、地区内の施設から参加人数を制限するなど新型コロナウイルス感染拡大防止策を徹底し、参加者12名で行われました。

はじめに学習会が行われ、学校給食会 小林幸子室長による「施設設備の衛生検査から」の演題で、7月1日に行われた施設の拭取り調査の結果報告がありました。



調理実習は、講師に青森中央短期大学 助教 辻村明子氏を迎え「基本の調理技術(だしの取り方・食材の切り方)を学ぼう」のテーマで、昆布、煮干し、鰹節の3種類の出汁の取り方をそれぞれ学び、けんちん汁を作りました。

主催者からは、コロナ禍で感染防止対策を行いつながりの調理実習は、テーマに苦労しましたが、一からの基本を学ぶ良い機会にもなったとのことでした。



令和4年度 学校給食センター所長研修会及び

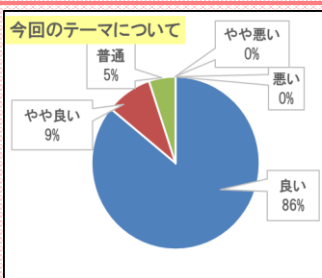
栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会のアンケート結果

7月29日(金)に青森県総合社会教育センター大研修室で開催された標記研修会において、参加者へアンケート調査を行いましたので、結果をお知らせします。

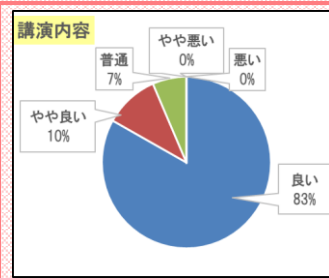
講演は株式会社 office3.11 代表取締役 井出 留美 氏による「食品ロスを考える」でした。

アンケートの質問事項は、①今回のテーマ（食品ロスを考える）について、②講演内容（講師）について、③コロナ禍の研修会について、④オンライン研修会について、⑤今後開催のテーマや講師等の意見・希望についての5項目です。今回は、①～④の集計結果と主な理由について掲載します。

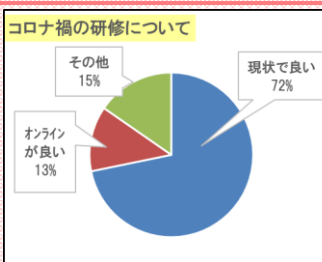
参加者 82 名のうち 78 名から回答があり、無効は0でした。



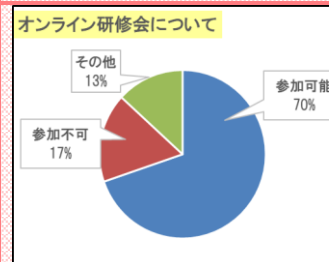
- ・タイムリーな内容だった
- ・食に関する指導と結びつくテーマで、自分でも行っていたので興味関心があった
- ・今後の指導に活かせる内容だった
- ・自分の食事や生活を振り返る機会になった



- ・資料や話し方もわかりやすかった
- ・グローバルな視点で良かった
- ・実践できるような事例の紹介があって、参考になった
- ・勉強になった
- ・残食について見える化して良かったと思った



- ・ハイブリット方式でも出来れば良い
- ・十分に感染予防対策がとられているため現状が良い
- ・コロナの発生状況によってはオンラインでも良い
- ・オンライン出来る会議室が少ない、環境が整っていない



- ・ICT 活用のための端末が職場に無い
- ・場所の確保が必要
- ・コロナが終息するまでは現状の開催方法が良い
- ・オンラインであればもっと多くの人が参加可能になる

◆お知らせ◆

●「学校給食レシピコンテスト」について応募の締め切り日が近づいてきました。県内の小学校・中学校・特別支援学校の児童生徒なら、どなたでも応募可能で、栄養価計算は不要ですが、県産品『ながいも、ほたて、サケ・マス、ぶた肉、牛乳、りんご』の6品のうち1品以上使用したレシピを写真付きでご応募ください。要項を確認のうえ、当給食会までお届けください。

応募締め切り日は9月26日(月)必着です。