



今年もあと僅かとなりました。サッカーワールドカップの試合状況が日々気になるところですが、新型コロナ感染症は第8波の流行中で、急な学級閉鎖等による食数変更もみられています。インフルエンザとの同時流行も危惧されていますが、昨年までとは異なり、様々な規制は解除され、人の往来も多くなる時期に、感染対策は万全に行い、新たな年を元気に迎えたいですね。

学校給食用パン品質調査会

11月17日(木)に当給食会研修室で行われました。

感染防止対策をとりながら、東北製粉協同組合より検査官に武山照憲氏と道合茂氏を迎え、製粉工場、県学校栄養士協議会、県学校給食会の11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。

検査官からは、「焼き色不足の指摘があり、これから気温と湿度が下がる時期になるため、温度・時間等に十分気を付け、改めて配合を確認のうえ、計量は厳密に行い製造して欲しい。食パンは、しっかり焼くことで香りが出てくるので、型の間隔を再度見直す。内相については気泡がとても良いものもあるが、油が多く上手く発酵していないと思われるものもあった。コッペパンは、前回よりも細く長いものも多く、側面がひび割れているものがあった。発酵が足りないと思われる。内相は、穴が大きく開いているものが非常に多く、原料のミキシング不足により生地が硬いためと思われる。」との講評がありました。また、調査結果については、グラフ表示にて過去の結果と照らし合わせており、製造工場には、より具体的に改善しやすい状態で結果を通知します。当給食会では今後とも、学校給食用パンの品質向上に更に努めて参ります。



給食会施設見学

11月10日(木)、青森県立保健大学の4年生6名が学校給食会を訪れました。



毎年、この時期に栄養教諭免許取得希望の学生が教職実践演習の授業の一環として、訪問されています。学校給食に関する歴史や給食会の業務内容等の説明を聞いた後、施設内を見学しました。常温倉庫では天井まで届く程に積まれた多くの食材に圧倒され、冷凍庫内ではマイナス24℃を体感し寒さに震えながらも製品の多さに驚いていました。食育に関わる貸し出し教材や、これまで開催された献立コンクールの掲示物等にも興味を示していました。あらかじめ給食会のホームページを閲覧する等下調べをしており、質問も多く出て、学校給食への関心の深さを感じられました。



おしらせ

◆既に文書でお知らせしておりますが、今年も12月27日(火)を仕事納めとすることになりました。よって、28日は職員不在ですので、御注意くださいますようお願いいたします。なお、仕事始めは1月4日(水)です。

◆令和5年度分の学校給食用米穀・小麦粉の需要申請は、1月13日(金)までに提出をお願いします。学校給食用物資の原料を早い時期に確保することで、安定価格で安定供給するためになるべく正確な数量を把握することが必要です。趣旨を御理解いただき、御協力をお願いいたします。