



処暑とはいえ毎日厳しい暑さが続きますが、皆様におかれましてはますますご清栄のこととお喜び申し上げます。感染症が徐々に増加しており、新型コロナウイルス感染症による学級閉鎖等もみられます。異常気象等による暑さで体力や免疫力も弱りやすいので、栄養・休養を十分にとり、普段から健康的な生活を送りたいですね。

全国の栄養教諭等が鳥取に集う

8月3日（木）・4日（金）鳥取県鳥取市において第64回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会が4年ぶりに対面式で開催され、参加者869名のうち青森県からは、当給食会からの派遣者を含む6名と、第3分科会の指導助言者として青森県教育庁県スポーツ健康課 矢古宇指導主事、第8分科会指導助言者として青森大学薬学部薬学科川村 仁教授が参加されました。



1日目の全体会では、文部科学省説明、文化庁説明の後、記念講演、シンポジウムが行われました。記念講演は、鳥取県出身の元バレーボール日本代表 山本 隆弘氏による「スポーツと健康」でした。華々しい経歴で数々の活躍のなか、怪我に悩まされ、紆余曲折のなか企業の選手から日本初のプロ選手となりました。1試合を終えると体重が3kg減となるとのことで、プロになってから食事の大切さを知り、専属のトレーナーと栄養士を帯同することになったそうです。現在は、小学生対象に怪我をしないためにバレーボール指導と同時に食事指導も行っているそうです。



2日目の分科会は、会場毎に分かれて3例の研究発表の後、質疑応答、協議内容に従って協議がありました。第8分科会では、「衛生管理者としての栄養教諭の役割」をテーマに、予め4人のグループになるように着席し、質問内容や協議内容をグループごとに話し合い発表し、発表者や指導助言者が答える形式で行われました。

栄養教諭と調理員が一緒に研修

7月26日（水）東郡地区第3回研修会が当給食会2階調理室及び研修室において、栄養教諭と調理員が一緒になって学ぶコロナ前の調理講習会の形式に戻り、開催されました。

講師に青森中央短期大学 助教 辻村明子氏を迎え「減塩で子どもが喜ぶ給食献立を学ぼう」のテーマで、〈ゆで鶏の塩レモンだれ、五目きんぴら、ラタトゥイユ〉の3品を作りました。



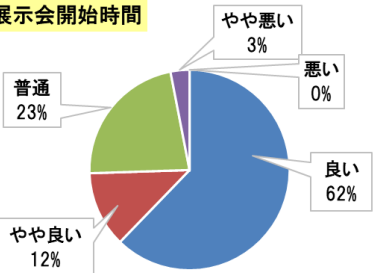
午後は学習会が行われ、学校給食会 小林幸子室長による「施設設備の衛生検査から」の演題で、7月7日に行われた施設の拭取り調査の結果報告がありました。

アンケート結果がまとまる

先日行われた物資総合展示会及び夏季研修会において、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。

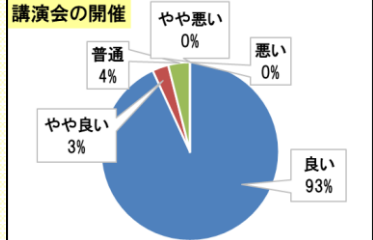
講演は調理師/第57次南極地域観測隊 調理隊員 渡貫 淳子 氏による『極限の地での心の支えは「食」』の演題でした。アンケートの質問事項は、①展示会の開始時間について、②講演会の開催（1講演）について、③今回の講演（テーマ、講師等）についての3項目です。参加者109名のうち102名から回答がありました。集計結果と主な理由（一部抜粋）について掲載します。

展示会開始時間



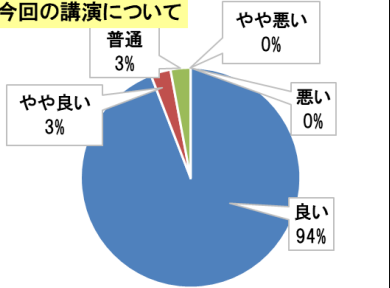
- 余裕をもっとみる事ができる時間帯だと思う。
- 久しぶりの開催でよかった。・ちょうどよい。
- 講演会開始まで2時間は長い。
- 新しい商品や、使ったことのないものについて伺えるのでとてもよい。
- 初めて参加したが、とても勉強になった。
- お昼前で良かったと思う。
- 業者さんとの会話で情報を得ることができた。
- 可能であれば、研修会後に展示会があるのも良いと思う。
- 展示会に参加できなかった
- 食べるスペースが少なかったように思う
- 朝、仕事に行ってからか休みをとるかしないといけない時間帯だった

講演会の開催



- 貴重な話をきくことができた。
- たのしかった。
- 1コマの講演は、集中して聞くことができるので良いと思った。
- 展示会から講演ひとつということで時間的にも余裕があり良かった。
- 負担がすくなく丁度良い。
- 質問する時間欲しかった
- 夏休みで参加しやすい日程だった
- 他施設の先生方と意見交換や情報共有もできた

今回の講演について



- 貴重な写真や話が聞けて大変良かった。
- 食品ロスに関する工夫もうかがうことができてよかった。
- 興味深い内容だった。
- SDGs や食についていろいろ考えさせられた。
- わかりやすいお話だった（手元に資料がなくても）。
- とても有意義な講演だった。
- 好き嫌いや食べ残しなど、参考にできるのではないかと思った。
- 給食の仕事にますますモチベーションが上がった。
- 様々な制約の中で、食べることは心を満たす、心の支えになるものであると改めて思った。
- 質問ができればさらによかった。

物資の自主検査等の結果について

◆8月に在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7品です。

Ca強化とうふハンバーグ	野菜とわかめの豆乳よせ	五目厚焼玉子	柔らかいかねぎカツ
荒挽ミニカクテルウインナー	冷凍あおさのり	たけのこ水煮(タイ産)千切り	

◆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。県産品『牛肉、たら、ほたて、大根、牛乳・乳製品、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。要項をご確認のうえ、当給食会までお届けください。応募締め切り日は9月25日（月）必着です。たくさんのご応募お待ちしております。