



一雨ごとに秋の涼しさを感じる季節となりましたが、皆様には、ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。10月は細菌性食中毒の発生件数が多い月といわれます。近年、学校給食では細菌性食中毒の発生件数が少ないものの、この機会に改めて衛生管理基準を見直し点検するのも良いですね。

県産大豆ミート活用レシピ作成中

学校栄養士協議会OBの6名で構成される地場産物活用推進検討委員会が9月21日（木）に給食会に於いて行われました。昨年度から、青森県産大豆を使用した「大豆ミート」を利用したレシピを個人毎に考案・試作しており、参考レシピを今年中に作成し、紹介することにしています。

十五夜に懐かしい顔ぶれが再会

9月29日（金）～30日（土）青森市浅虫 海扇閣に於いて青森県学校栄養士協議会OB会が開催されました。



昨年はコロナ渦により半日の開催でしたが、今年度、ようやく宿泊での懇親会が叶い、15名の参加がありました。総会後の講演には、青森県学校栄養士協議会 副会長 小島良子氏から栄養教諭の最近の動向についてのお話がありました。参加者は、退職してからも給食に関する記事を気にしているが、現役から直接話が聞けてとても良かったと話されていました。OB会は、退職後に年1回、懇親をを図ることを目的として作られた会です。輝く満月に見とれながら、近況報告や懐かしい話で話題が尽きず、また来年の再会を誓い合いました。



物資の自主検査等の結果について

◆9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。

あもりの鮫煮付け	のびチーメンチカツ	ツナオムレツ	エビカツ 100%
国産さば生糞漬	ほうれん草入りギョーザ	冷凍クリームコーン	チャーメン
SBとろけるカレーフレークN	JAS標準ブルーベリージャム		

◆おしらせ◆

【学校給食甲子園状況】 ●学校給食甲子園について、9月28日第二次審査結果発表があり、青森県からは、三戸町学校給食共同調理場 藤倉 佐知子栄養教諭のメニューが選ばれています。応募数 1079 件の中から一次審査（9月14日実施）を通過した202件を対象に二次審査が行われ、59の都道府県代表が選定されました。今後は、10月12日に第三次審査によるブロック代表の発表があり、10月26日に第四次審査による12代表の選定発表が行われ、12月9日・10日に全国12代表による決勝大会となるそうです。

【レシピコンテスト締め切り】 ●「学校給食レシピコンテスト」は募集を締め切り、応募総数644通となりました。昨年度を超える多数のご応募をいただきました。ありがとうございます。これから一次審査（書類審査）の後、11月10日に二次審査で試作試食を行い、年内中に結果が決まる予定です。