



連休前に桜が咲き終わり、新緑が目眩しい季節となりました。夏の様な暑い日がいきなりやってきたり、まだまだ気温差の激しいこの時期は体調を崩しやすいので、毎日の体調管理には十分気を配りましょう。山菜等の旬のものは、体調の切り替えに良いとされるので、食べて体調を整えるのも良いですね。

発達障害について学ぶ

青森県栄養教諭・学校栄養職員研修会及び青森県学校栄養士協議会総会が4月26日（金）県総合社会教育センターに於いて開催されました。



講演は青森県発達障害者支援センター「ステップ」センター長 町田 徳子氏による『発達障害について』でした。

発達障害を知るために、絵本や、県で作成したガイドブックなど、多くの資料を参考にし、とてもわかりやすく話されました。発達障害は、自閉スペクトラム症、注意欠如多動症、限局性学習症等の障害の総称であり、診断名ではありません。生まれながらの脳のタイプが違い、発達のプロセスも違う人のことで、知力が

高い人が多いですが、情報の捉え方や学び方、行動、関わり方、教え方が違う、暗黙の了解が苦手等の症状があり十人十色です。（発達障害の特性に類似している人を含め）20人に1人いるといわれています。早期発見・早期介入が重要で、予後にも非常に大きく関与するといわれているそうです。違いを把握し早期から本人に合った関わりが出来れば、適応行動が改善することが期待できるといわれており、大人ができることとしては、得意なことは伸ばし、苦手なことは必要に応じてサポートすることが大切で、行動をそのまま言葉にしてほめる、肯定的なことばがけをする等、具体的に伝えることが重要。等々の内容でした。



今年度の総会では、役員改選があり、会長には柴田雅代栄養教諭（南部町立学校給食センター）、副会長は、工藤勝子栄養教諭（平内町学校給食センター）・木村雪乃栄養教諭（五所川原市学校給食センター）・大川春枝栄養教諭（中部上北学校給食センター）の3名に決まりました。他に、議案はすべて承認されました。

今年度もレシピ募集します

令和6年度学校給食レシピコンテストについて、開催文書は連休明けに発送予定となりますが、当給食会ホームページに於いても順次アップします。上記QRコードからもアクセスできますが、ダウンロード出来ない場合は、お手数でも電話でお問い合わせください。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。



今年度の課題となる県産食材は【鶏肉、サケ・マス、ほたて、にんじん、牛乳、りんご】の6品で、締め切り日は9月24日（火）です。毎年、課題となる県産食材や応募用紙等が変更していますので、令和6年度学校給食レシピコンテスト実施要項をご確認のうえ、今年度の応募用紙にてご応募ください。たくさんのご応募お待ちしております。

◆お知らせ◆

【締切りました】●〔学校給食施設拭取り調査〕の申し込みは5月2日で締め切りました。今後、日程調整を行い決定通知しますので、もうしばらくお待ちください。

【只今作成中】●冊子「物資価格だより」は現在作成中です。詳しい物資情報（物資内訳書）は、当給食会ホームページでダウンロード可能になっております。行事食や新製品も随時更新しております。物資内訳書は価格だよりと共に「**部外秘**」ですので、ご協力お願いします。パスワードが不明の方は、当給食会までお電話でお問合せください。

物資の自主検査等の結果について

◆4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15品です。

あもりの絞煮付け	照焼ハンバーグ	棒餃子(鉄分強化)	野菜かき揚げごぼう入り
冷凍おろし大根	冷凍あおさのり	CaMgパテ キャラメル	真いわし梅肉煮
Fe厚焼玉子	発芽玄米入り平つくね	和風肉じゃがコロッケ	皮がパリパリの春巻き
阿蘇高菜フレーク	冷凍菜の花	いちごゼリー	