



木々の緑が色濃くなる時期となりましたが、皆様にはますますご清栄のこととお喜び申し上げます。6月は祝日が無いので行事等が多くなり、学校給食関係では食育月間（19日は食育の日）、ふるさと産品給食の日などがあります。学校給食を通じて食育を広げる良い機会にしたいですね。

令和6年度学校給食センター連絡協議会総会

青森県学校給食センター連絡協議会は、今年度は改選期ではありませんが、定期異動により会長が欠員となり、先日、新役員が決定しました。

会長は五所川原市立学校給食センター所長 葛西 一 氏（前副会長）、副会長は、弘前市東部学校給食センター所長 小野 孔明 氏と十和田・六戸学校給食センター所長 下川原 昌俊 氏に決まりました。

暑い時期は米の保管に注意！

保管は「風通しの良い冷暗所」または「冷蔵庫」で

精米は、1ヵ月で使い切れるよう在庫調整を行い、数量変更の連絡は電話等で早めをお願いします。米びつで保管されている施設は、夏休み中は出来れば空にし、普段からも糠溜まりが出来ないように定期的に清掃することをお勧めします。安全で美味しいお米を維持するために、以下のポイントを参考にしましょう。

ポイントⅠ：保存に理想的な温度は10～15℃

ポイントⅡ：湿度に注意

ポイントⅢ：におい移りに注意



物資の自主検査等の結果について

◆5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8品です。

にしん昆布煮	ホタテ焼売	野菜ミックス肉団子(タレ付)
さっくりメンチカツ	男爵コロッケ牛肉	福神漬
Dr.和風おろし 15 ml	アップルシャーベット	

◆おしらせ◆

【募集開始】●「学校給食レシピコンテスト」は、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。今年度の課題食材は【とり肉、さけ・ます、ほたて、にんじん、牛乳、りんご】で、1品以上使用することとしています。また、課題食材と応募用紙は昨年と違いますのでご注意ください。必ず**最新の様式**を使用くださるようお願いいたします。応募締め切り日は9月24日（火）必着です。たくさんのご応募お待ちしております。