



年々、夏の暑さが厳しさを増しているように感じますが、皆様におかれましてはますますご清栄のこととおよろこび申し上げます。蒸し蒸しする梅雨の時期は熱中症に注意が必要です。コマメな水分補給と十分な休息、普段からバランスの摂れた食生活を心掛けたいですね。

レシピコンテスト受賞メニュー給食に登場

鯨ヶ沢町立学校給食センターでは、令和5年度学校給食レシピコンテストに於いて受配校である西海小学校の児童が応募し最優秀賞を受賞した「もちもちリンゴパン」を6月5日の学校給食で提供しました。

今回のメニューの提供については、嶋田栄養教諭が受賞を調理員さんに報告したところ、調理員さんが自宅で個人的に試作し、職員皆で味見したところから始まりました。作業手順・作業工程から、給食での実現は難しそうという見解でしたが、味はセンター内でもかなり好評でした。実現のためには、センターでの試作が必須と考えましたが、冬休みはセンターの蒸気配管工事があり、試作のための日程が確保できず、新年度の実施に向けて、春休み中に試作を行うことになったそうです。

試作に当たり、実際の給食に提供できるようレシピを見直し、アレルギー対応のためクルミを抜き、生のりんごをりんご加工品で代用し、その分の砂糖量を減らすなど原材料を工夫しました。給食センターでは、普段スチコン用に網を使用しており、ホテルパンは2枚しか無いため、製菓用カップに流し込み、1人分ずつ作ることにしました。更に、作業手順・作業工程の簡略化も検討し、二次審査会で調理を担当した栄養教諭にも連絡を取り、調理の際のアドバイスをもらい、3月28日に試作を行いました。試作を終えて、1人分の分量を見直し、原価や栄養価も再調整しました。

当日に向けて、調理員さんは、作業人員や時間配分の他、使用する調理器具も合理的に使用できるよう細かく考え、給食の配食時間を遅らせないよう工夫し、ほぼ予定通りに作業が進み、無事、完成しました。実現には、調理員さんの協力がとても大きかったそうです。



嶋田栄養教諭によると、粉からパンを作ることは、前任校の小規模単独校でも経験がなかったので、500食提供が本当に出来るか、不安はあったそうですが、「小学校の部最優秀賞のレシピをおたよりでの紹介だけで終わらせるのはもったいない、何とか実現したい」という思いがあり、実現することで、児童生徒の興味関心を高め、今後の学校給食や食育につながってほしいという思いもあったそうです。

当日は、レシピ考案の児童はもちろん、そのご家族、西海小学校の先生方がとにかく喜んでくださったのが、とてもうれしかったそうで、給食時間に学校訪問した際には、児童たちの喜びの声と同時に感謝の声や、今年のレシピコンテストへの意気込みなども聞くことができ、やって良かったという達成感があったとのことでした。

※第二次審査会でのレシピは当給食会ホームページで公開していますので、ぜひ、ご覧ください。

物資の自主検査等の結果について

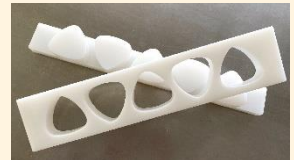
◆6月に入庫した物資の細菌検査結果は、一般生菌・大腸菌群及び大腸菌・黄色ブドウ球菌について検査したところ、いずれも問題ありませんでした。なお、検査した製品は次の7品です。

若鶏のから揚げ	ポテとお米のささみカツN	五目厚焼玉子	鉄カルバオパオ
冷凍豆腐 鉄分強化	冷凍クリームコーン	りんごちゃん	

◆お知らせ◆

〔再度確認〕●先月のASLニュースでもお知らせしましたが、精米の虫の発生や異臭等の予防のために夏季の精米の保管については、**風通しの良い冷暗所**または**冷蔵庫**でお願いします。また、申請後の数量変更も可能ですので、電話等で早めに連絡をお願いします。

〔新規購入〕●バイキング用貸し出し食器に、**【おにぎり型（約60g）】**が追加となりました。これまでのおにぎり型は約80g用で、小さめが欲しいとの要望があり購入しました。ぜひ、ご利用ください。



〔直射日光に注意〕●貸し出し用フードモデルのうち、**魚やりんご**は直射日光に長く当たると退色しやすくなりますので、展示の際は、日光を避けた場所をお願いします。

〔夏季研修会開催〕●令和6年度青森県学校給食センター所長研修会及び栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会が7月26日（金）に**ホテル青森**に於いて開催されます。昨年同様に**物資展示会**は、講演前の**11時30分**からご用意しております。

研修会開会は午後1時30分からで、講演は管理栄養士・栄養教諭 松丸 ^{すずむ}氏による「子どもの心に響く給食 ～給食と食育の実践～」です。時間をご確認のうえご参加ください。

例年とは開催場所が異なりますのでご注意ください。また、会場駐車場の収容台数に限りがございますので、公共交通機関または、近隣の有料駐車場のご利用をお願いします。

〔募集中!〕●「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。課題食材は毎年異なり、今年度は**【とり肉、サケ・マス、ほたて、にんじん、牛乳、りんご】**のうち、1品以上使用することとしています。応募用紙も変更箇所がありますので、最新のもの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。