



夏祭りが近づく中、皆様にはますますご清栄のこととおよこび申し上げます。年々暑い日が多くなっているように感じますが、冷房を上手く使用し、こまめに水分補給を行うなど、熱中症予防には十分気をつけ、元気に夏を乗り切りたいですね。

## ホテル開催に展示会も賑わう

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)ホテル青森で開催されました。



今年度も、物資総合展示会は11時30分から開始し、研修会は13時30分から開催しました。

展示会は、31のメーカーから出展があり、それぞれ皆、自社の製品を熱くPRしていました。

例年と異なる会場となり、参加者の中には駐車場探しに苦労された方もいらしたようですが、物資展示会場と研修会場が隣接していて、移動が容易で便利な会場との声もありました。



講演は、栄養教諭・管理栄養士 松丸 奨 氏による『子どもの心に響く給食～給食と食育の実践～』の演題でした。先生は、青森県が好きすぎて、ずっと、オファーを待っていたとのことでした。講演前には物資総合展示会にも参加されましたが、展示会の参加は初めてで、食のテーマパークのようだとおっしゃられ、様々な食材に興味深く楽しまれていました。



学校給食甲子園で優勝経験があり、順調なイメージがあると思われるようですが、勤務校の異動により、大きな挫折を味わった経験があったそうです。どうしようもなく落ち込んだ時に、食べている子どもの様子を目にしたところ、美味しそうに食べている笑顔の子どもの姿が目に入り、それまでネガティブな意見ばかり聞こえていたのが、一部の意見であったことに気付き、立ち直ることが出来たとのこと。それ以降は、ネガティブには付き合わないことにし、常にニコニコ、マイナスの言葉は放置せずポジティブな考えに替え、「先生はいつもニコニコしている」イメージが付き、給食も好まれるようになったそうです。ただし給食はおいしいことが大前提で、調理員さんの弱点に対応した指示書や、調理のちょっとした工夫（一手間のプロ意識）も行っているそうです。例えば、子どもの口の大きさに合わせて食材を切る、成長に合わせて切り方を変える、汁物には0.3%のでんぷんを入れると、とろみはつかずに飲みやすくなる等、調理の研究にも事欠かないそうです。

講演終了後には、希望する子ども達に配布している資料を青森県バージョンでたくさん用意していただきましたが、あっという間に無くなり、好評のうちに終了しました。



## 2学期からの新規商品が決まる

### 第1回物資委員会が7月18日(木)に行われました。

今年度は委員改選により、新たなメンバーで行われました。はじめに当学校給食会の令和5年度事業報告があり、その後、2学期から取扱いの新製品についての選定に入り、県産品を含む選定対象16品のうち、11品の取り扱いが決まりました。

選定された物資については、商品案内等で御案内いたしますが、物資内訳書はホームページにもアップしています。また、サンプル依頼等ございましたら学校給食会へお気軽にお問い合わせください。皆様方の御利用、御協力のほどよろしくお願いいたします。

No.	品名	製品の特徴	判定理由	判定
1	Fe 虹わかさぎフリット	カナダ産の虹わかさぎのフリット。揚げだけでなく焼きが可能。	臭み・苦味が気になる。スチコン調理は美味しかった。	×
2	ぴよぴよクリスピー(皮無ムネ)	鶏ムネ肉をバサつきが少なくなるよう下処理し、クリスピー粉を手付けした製品	味が良い。バサつきが少なく、食べやすい。衣のサクサク感がよい。	○
3	鶏肉チキテキ	鶏ムネ肉をチキテキソースに漬け込んだ製品	チキテキソースの香辛料が強く、子どもには合わない。味が濃い。	×
4	ささみフライ	シンプルな味付けで飽きのこない定番のささみフライ。	肉質がふっくらしている。食べやすい。ソースが必要。2規格がよい。	○
5	鶏つくねハンバーグ	ふっくら美味しい鶏つくねハンバーグ。味が付いているのでソース不要	県内工場製造品なのがよい。無難な製品なので、栄養強化されているとよい。	△
6	ミニウイナーオムレツ	無塩せきウイナーと人参・とうもろこし、グリーンピースが入った小さめのオムレツ。	人参・グリーンピースは子どもが苦手なので気になる。小さすぎて使い難い。	×
7	イカメンチカツCa	イカの風味と食感を活かしたメンチカツ。玉ねぎの甘みがうま味を引き立てる。	イカの味があまり感じられない。練り物っぽい食感が気になる。	×
8	米粉の皮で包んだ野菜ギョーザ	小麦及び小麦由来の原材料を一切使用せず米粉の皮で包んだギョーザ。	グルテンフリーがよい。揚げると皮の硬さが気にならない。	○
9	特製カレーフレークA-1	特製エスビーカレー粉の香立ちと活かし、クセのない味に仕上げた、基本となるカレーフレーク。	ブレンドして使用するのに良さそう。ちょうどよい辛さ。カレー粉の味を感じる。	○
10	すりおろしりんご	県産も含む国産りんご(ふじ)をすりおろした製品。	国産でよい。カレーに使用できそう。	○
11	メープルビーンズ	国産の煎り大豆を、ほんのり甘さが引き立つメープル味に仕上げた製品。	美味しい。食べやすい。	○
12	コアコアりんご	りんご果汁を果肉の食感が楽しめるヨーグルト。	美味しい。県産果汁がよい。りんごの食感がもっとあってもよい。	○
13	フレッシュふりかけ たまご	乾燥鶏卵を使用し、宗田かつお削り節を程よくブレンドした製品。	美味しい。安価なのがよい。	○
14	フレッシュふりかけ たらこ	たらこ粉末を使用した顆粒にゴマ、青のり風味の食塩顆粒を程よく効かせた製品。	袋が開封しやすくてよい。たまごは彩りがきれい。たらこは魚卵アレルギーが意外と多いので使用出来ない。	○
15	フレッシュふりかけ さけ風味	鮭の粉末を使用した風味豊かで程よい塩味がごはんによく合う製品。		○
16	青森県産生鶏もも肉 (青森県産にんにく使用)	県産生鶏もも肉に、県産にんにくで下味を付け、にんにくベースのものを投入した冷凍パック製品。解凍して袋ごとボールまたは、開封して焼く。	生肉を解凍して取り扱うのが気になる。手間がかかりそう。	×

### ◆お知らせ◆

**【絶賛募集中】**●「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。