



涼やかな秋の風が吹く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。過ごしやすい気候の10月は、収穫時期でもあり、食欲の秋といわれます。同時にスポーツで体を動かし、健康を維持させたいですね。

「できるだし」の料理を学び合う

7月24日（水）津軽地区の栄養教諭及び学校栄養職員等の研修会が当給食会2階調理室及び研修室において、開催されました。

午前の調理講習会は、講師は特に設けず「できるだし」を使用した料理を班ごとに分かれて作り、11品を試食しました。

メニューは県のホームページを参考にし、＜乾燥野菜だし洋風ミックスとにんじんの炊込みごはん、鶏ごぼうごはん、あんかけ揚げ出し豆腐、長いもと豚肉の生姜味噌煮、煮あえっこ、ミネストローネ、ブイヤベースなパスタ、青森りんごとごぼうの肉巻き、ベーコン長芋、青森県産和風ポトフ、しそ寒天＞を作りました。



午後は、「給食施設における衛生検査の問題点について」グループ協議・検討会が行われ、日頃の疑問や問題点等について熱心に協議され、充実した研修会となりました。

栄養教諭と調理員と一緒に研修

7月29日（月）東郡地区学校給食連絡協議会第3回研修会が当給食会2階調理室及び研修室において、開催されました。

午前の調理実習の講師には、青森県栄養士会から 成田真澄氏と大谷享子氏を迎え「ふるさとの味がいっぱい！食べて学ぼう郷土料理」のテーマで、＜ごまごはん、八杯汁、煮あえっこ、べこもち＞の4品を作りました。べこもちは小豆餡を使用し、木の葉や花、お雛様等、様々な形の作り方を紹介されました。



午後は学習会が行われ、学校給食会 小林幸子室長による「施設設備の衛生検査から」の演題で、7月5日に行われた施設の拭取り調査の結果報告がありました。

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。

国内産もち麦(丸麦)	ダイストマトレトルト	サクッとこんなにコーン	冷凍油揚げカット
骨まで柔らかいさんまみぞれ煮	野菜とわかめの豆乳よせ	たら塩麹カレー	アジ松葉開きフライ
Feのり佃煮	冷凍パインスライス		

◆お知らせ◆

【学校給食甲子園状況】 ●学校給食甲子園について、応募数 1051 件の中から一次審査を通過した 228 件を対象に二次審査が行われ、9月27日に60件の都道府県代表が選定されました。

青森県からは、青森市浪岡学校給食センター 学校栄養職員 大橋 恵理子さんのメニューが選ばれています。今後は、10月11日に第三次審査によるブロック代表(全国6ブロックから各4施設を選定)の発表があり、10月25日に第四次審査による12代表の選定発表が行われ、12月7日・8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697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14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。