



立春を過ぎましたが寒い日が続くなか、皆様には益々ご清祥のこととお喜び申し上げます。昨年末からの記録的な大雪により物資の輸送に未だ大きな影響が出ております。また、今年は、全国の家庭や飲食店等において、ノロウイルスによる感染症や食中毒の報告が多数聞こえていますので、体調管理には十分気を付けましょう。

食文化とアレルギーを学ぶ

青森県学校栄養士協議会冬季研修会が12月26日(木)青森県総合社会教育センター第一研修室で行われました。午前には、三信化工株式会社企画部食育支援グループ 学校食文化担当チーフ 海老原誠治氏による「和食における、季節や資源・食への敬意」の講義がありました。食に関する指導を行う際に、子ども達に伝えるに



は、子ども達がわかる表現でないといわならず、伝わるための媒体として、VRや接写レンズ、動画等を使用するなど視点を換え、子ども達に興味を持たせ、気付かせることが大事と話され、多くの実例を紹介されました。また、2013年にユネスコの遺産登録された「和食：日本人の伝統的な食文化」は、地域ごとに多様性に富み、各地の歴史的・地理的特徴を表し、変化に応じて常に再構築されてきており、自然の尊重という基本的な精神にちなんているものであると話されました。

午後は、青森県立中央病院 小児科副部長 千葉 友輝氏による「食物アレルギーの最新情報」の講義がありました。基本知識から最新情報まで、詳細についてわかりやすく話されました。

その後、伝達講習として、「第1回全国給食・栄養教諭等研究協議大会」及び「全国学校栄養士協議会第60回学校給食夏季講習会」に参加した5名による発表と、県教育庁スポーツ健康課から令和6年度の業務説明、公益財団法人青森県学校給食会から物資の説明があり、学びの多い一日となりました。



物資の自主検査等の結果について

◆1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18品です。

かぼちゃチーズフライ	真いわし生姜煮	ポロニアカツ	チーズインハンバーグ(デミソース)
彩り野菜とキャベツのミンチカツ	バナメイエビフライ	冷凍おろし生姜	ポルトガル産カットインゲン
冷凍マラーカオ	みかんゼリー	ピンクサーモン香草ミックス	味噌・ほうれん草入り厚焼玉子
冷凍ラーメン	冷凍ごぼう(ささがき)県産	五色の花むすび	素干し風焼のり
若鶏竜田揚(馬鈴薯澱粉)	ブルーベリージャム		

食品ロスを詳しく学ぶ

青森県学校給食センター所長会議が1月10日（金）青森県総合社会教育センターに於いて行われました。講演は青森県環境エネルギー部環境政策課 循環型社会推進グループ 総括主幹 中野渡一耕氏による出前トークで、「食品ロスの問題を考えよう」でした。食品ロスとは、本当は食べられるのに捨てられている食べものをいい、家庭や飲食店・スーパー等では食べ残し、消費期限・賞味期限切れで廃棄や売れ残り、返品、規格外品等のことです。学校給食においては、過剰除去（野菜くず等）、食べ残しがあてはまります。環境省調査（平成25年度）によると、年間で児童・生徒1人当たりの食品廃棄物は約17.2kg、うち食べ残しは7.1kg、調理残差は5.6kgだそうで、大きな数字です。青森県では家庭や事業所に向けての取組として、「てまえどり」や「3010運動」などを行っていますが、学校給食に期待することは、調理残渣をなるべく減らすことや、食育活動で子ども達の意識向上を図るなど、対策を行って欲しいとのことです。また、群馬県高崎市による学校給食センター主導の食品ロス削減の取り組みが先進事例として紹介されました。さらに、「自治体職員のための学校給食の食べ残しを減らす事業の始め方マニュアル」が環境省ウェブサイトと環境省食品ロスポータルサイトに公開しているので、興味のある方は、参考にして欲しいとのことです。

お知らせ

【改善報告書の提出】 ◆学校給食施設衛生検査について、検査が終了した施設は、報告書をもとに、改善に役立てていただいた後は、**改善報告書**の提出をお願いしております。未提出の施設は、今年度末までに提出をお願いします。なお、記述内容等はこれまで同様でかまいません。