



<http://www.aogk.or.jp>

記録的な大雪の今期は、雪解けとともに春の到来が待ち遠しく思われるこの頃、皆様におかれましては益々ご清栄のこととおよこび申し上げます。食材料費の値上げがまだまだ続きそうで、献立作成に苦慮されていると思われませんが、給食が子ども達にとって良い思い出になってくれるとうれしいですね。

## 5年越しの達成！調理講習会

青森県学校栄養士協議会主催の調理講習会が2月21日(金)に行われました。今年度は参加人数を限定せず、ようやく通常の調理講習会となりました。講師は、5年前のコロナ感染症による全国一斉臨時休業が開催前日に発表され、急遽中止となった時に予定していた「食育愛情料理家/株式会社フードコミュニケーション代表取締役 なぎさ なおこ 氏」に再度お願いしたところ、快諾くださり実現出来ました。



今回のテーマは、〔『まごにはやさしいわ』のバランス青森お弁当〕で【ひじきと大豆と塩昆布と青森ホタテの炊き込みごはん】【切り干し大根と、糸蒟蒻のたらこ炒め】【もやしと乾燥ワカメと青野菜のごま味噌和え】【長芋と鶏むね肉の米粉青のり唐揚げ】【長芋の肉じゃが風炒め煮】の5品を作り、弁当箱に盛り付けました。



試食しながら参加者から感想の発表がありましたが、「鶏むね肉にしっかり味が染みて柔らかくおいしかった」「子ども達に指導する際の参考になる事がたくさんあった」「思ったよりもどれも簡単に出来てよかった」「5年前は急遽中止でとても残念だったので、今回ようやく先生から学べてとても良かった」等々、大変好評でした。



午後は、引き続きなぎさ氏を講師に『食を愉しむために、私たちができること～今日からできる身体と心を育む食事～』の講演が行われました。グループワークも行われ、学校での人気メニューの発表や、毎日の給食に関する課題や悩みなどを話し合いました。制限があり、やりたくてもできないことや、もどかしく感じることもありますが、それぞれができることを一緒に見つけられるよう話し合う機会となり、参加者は勇気づけられました。

その後、県教育庁スポーツ健康課から来年度の研修や事業等について、県学校給食会からは物資の動向についての説明がありました。

## レシピコンテスト受賞メニューが給食に登場

2月5日、最優秀賞を受賞した【みんなのシチュー】が青森県立青森第二養護学校の給食に登場しました。

卒業を間近に控えた受賞チームの学級で、「全校みんなで一緒においしく、楽しく味わえるように」と、受賞作品を使って考えた「おすすめ献立」での提供となりました。



「主食は、ご飯・パン・パスタのどれにでも合うけど、パスタがいいね!」「シチューに牛乳が入っているから、飲み物は牛乳じゃない方がいいね!」「給食に出てくるブロッコリーのサラダが合いそうだね!」等々、学級の「みんな」で味や食材のバランスにまで配慮した、栄養教諭顔負けの献立に仕上げました。

当日は、給食を食べた「みんな」から、「おいしい!」「もっと食べたい!」と大絶賛されて、卒業前の楽しい思い出がまた一つ増えたようです。



厨房では、大量調理で時間内に出来上がるようアレンジし、具材をムニエル風にスチコンで加熱し、シチューをチーズ入りのソースにしパスタにかけて供食しました。焼き目を付けるため、バター入りのオイルをかけてスチコンの温度を2段階に調整し、焼きあがった後のオイルは、ソースに加えるなど丁寧に作りました。

😊 レシピコンテストの受賞メニューの再現レシピを当給食会ホームページ及び県教委ホームページに掲載中ですので、ご活用ください。

## 物資の自主検査等の結果について

◆2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17品です。

にしん照り煮	国産鶏つくね	SL国産ポーク焼売
サーモンフライ	さば竜田揚げ	ツナオムレツ
ふかうら雪人参ペースト	有機たけのこ 千切り	カリフラワー(M)ミニ
葉大根(1cmカット)	県産切り干し大根	濃縮チキンブイヨン
Feパテ黒ごま	タルタルソース	天然ミネラル麦茶
ポンデドーナツ チョコがけ	プリン(アレルギー 28 品目不使用)	

## おしらせ

【ふるさと産品給食の日】 ◆青森県学校栄養士協議会が行っている『令和6年度「地産地消で元気あおもり」県民運動「ふるさと産品給食の日」』の結果がまとまり、当給食会ホームページの「青森県学校栄養士協議会」の欄に県産品使用数や各施設のレシピを掲載しています。これまでは文書での報告でしたが、今年度からホームページで公開することになりましたので、ぜひ、ご覧ください。