



新茶が美味しい季節となりました。ゴールデンウィークも終わり、天候の変化が大きいこの時期は、体の変化について行けず、体調を崩しやすい時期といわれます。日頃から規則正しい睡眠、バランスの摂れた食事、適度な運動を心掛け、美味しいお茶を飲んで心が落ち着くひと時があれば良いですね。

衛生管理について改めて学ぶ

青森県栄養教諭・学校栄養職員研修会及び青森県学校栄養士協議会総会が4月25日（金）県総合社会教育センターに於いて開催されました。



講演は、オフィス田中 代表取締役 田中 延子氏による『モニタリングから得られた学校給食が抱える課題』についてでした。

講師は、元文部科学省調査官として衛生管理に多く関わり、手洗いマニュアルや洗浄・消毒マニュアル等の作成を行った経験を活かし、現在は5つの教育委員会や6法人に対し学校給食衛生管理・食育アドバイザー事業等を請け負うほか、給食センターや単独調理場の衛生管理モニタリング事業等を行っています。

学校給食は、美味しい給食が安全に提供されることが大前提で

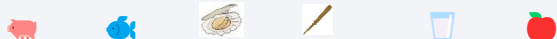
すが、子ども達にとっては美味しい給食であることが大事であり、安全は作る側の事であるということを再確認したうえで、現在の学校給食の課題について話されました。人口が急激に減少し、学校給食の現場でも調理員不足が深刻な悩みであり、調理員のスキルの高さと調理場の効率化が必要になっていきますが、意味のないローカルルールに縛られてどんどん深く掘り下げすぎて、効率化の妨げとなり、美味しい給食からかけはなれている事例が多々あるとのこと。ローカルルールを無くすためには、3年程の大変な労力がかかるとのこと。講演では、実際にあった様々な事例を紹介し、参加者にも問いかける場面もありました。無駄な作業も多くみられ、衛生管理の状況を「見える化」するATP ふきとり検査では、和え物室やアレルギー室において非常に高い数値の器具・機器等があり、アルコールでは汚れは落ちないことを示し、消毒よりも洗浄重視で5年間モニタリングを続け、改善できた事例もありました。他に、検収の重要性や廃棄率の高さ、水の無駄遣いの指摘もありました。



給食を不味くする3大要因として、加熱のし過ぎ、ミックスボイル、濃いだし汁をとって薄めて使うことが挙げられました。文部科学省の学校給食衛生管理基準及び衛生管理マニュアルは、根拠をもとに作成しているので、活用してほしいが、調理従事者が読んでいないまたは、手に取れない所に保管されていることも多いそうです。さらに、美味しい給食を安全に提供するということは、安全でも美味しくなければ評価されないの、料理が「作業」になっていないか、見直してほしい等とも話されました。

今年度もレシピ募集します

令和7年度学校給食レシピコンテストについて、課題となる県産食材は



【ぶた肉、さば、ほたて、ごぼう、牛乳、りんご】の6品です。

締め切り日は9月26日（金）必着です。たくさんのご応募お待ちしております。



物資の自主検査等の結果について

◆4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。

若竹信田	フィレオチキン	Ca 厚焼玉子	学給用フィッシュコロッケ
カミカミタコメンチ	真いわし梅肉煮	照焼ハンバーグ	冷凍菜の花
野菜果実ゼリー	ごま和えの素		

◆お知らせ◆

【締切りました】●〔学校給食施設拭取り調査〕の申し込みは5月2日で締め切りました。今後、日程調整を行い決定通知しますので、もうしばらくお待ちください。

【只今作成中】●冊子「物資価格だより」は現在作成中です。詳しい物資情報（物資内訳書）は、当給食会ホームページでダウンロード可能になっております。行事食や新製品も随時更新中です。物資内訳書は価格だよりと共に「**部外秘**」ですので、ご理解のうえご協力お願いします。パスワードが不明の方は、当給食会までお電話でお問合せください。

【お 願 い】

●行事等で納品が出来ない日がありましたら、納品予定日に関わらず電話や発注書等でお知らせください。

●当給食会が行う助成事業等の申し込みについて、随時募集中ですが、ホームページ内の要項等を確認し、最新の様式を使用くださるようお願いいたします。