



県内では田植えが盛んな時期となりましたが、皆様にはますますご清栄のこととお喜び申し上げます。米不足が毎日報道されていますが、今年も実り良い米が出来ると思います。また、今月は食育月間（19日は食育の日）、ふるさと産品給食の日などがあり、学校給食を通じて食育が広がられたら良いですね。

学校給食の会議が青森県で行われる

令和7年度学校給食ブロック別研究協議会が5月23日（金）ホテル青森に於いて開催されました。この会議は、全国の都道府県教育委員会、学校給食会と全国学校給食推進連合会が主催、文部科学省が後援で毎年行われているもので、今年度の北海道・東北ブロックは青森県が開催担当県でした。



全体会議と分科会が行われ、全体会の前に文部科学省から説明がありました。全体会では2つの協議事項があり、「第4次食育推進基本計画の推進について」では、朝食の欠食率を減らすことや地場産物の使用状況と目標値に向けての問題点・課題等を情報交換し、「学校給食費無償化の状況について」では、文部科学省による調査結果が昨年12月に発表されたのを受けて、各県の状況把握と無償化における問題点や課題等、協議されました。

令和7年度学校給食センター連絡協議会総会

今年度は改選期に当たり、新役員が決定しました。

会長は弘前市東部学校給食センター所長 小野 孔明 氏（前副会長）、副会長は、五所川原市立学校給食センター所長 葛西 一 氏（前会長）と三沢市学校給食センター所長 石井 聡 氏で、任期は2年間です。

暑い時期は米の保管に注意！

保管は「風通しの良い冷暗所」または「冷蔵庫」で!!

米は普段、玄米で保存され搗精して出荷されます。搗精された精米は、劣化が早まるので1ヵ月で使い切るよう在庫調整を行い、数量変更の連絡は電話等で早めをお願いします。米びつで保管されている施設は、夏休み中は出来れば空（カラ）にし、普段からも糠溜まりが出来ないように定期的に清掃することをお勧めします。安全で美味しいお米を維持するために、以下のポイントを参考にしましょう。



ポイントⅠ：保存に理想的な温度は10～15℃

ポイントⅡ：湿度に注意

ポイントⅢ：におい移りに注意



レシピコンテスト受賞メニューが給食に登場

平川市学校給食センターでは、令和7年2月17日（月）給食献立に、小学校の部で優秀賞を受賞した「びっくりキャロットシチュー（平賀東小学校5年生水木珀斗さん）」を給食用にアレンジして提供しました。

レシピのエピソードでは、自分にはんじんがきらいで、苦手な人でも食べられるよう工夫したとありました。平川市内の一部の学校に栄養教諭が行き、レシピの説明とエピソードの紹介をしました。小学生が考えたレシピが献立になったことに驚いている児童もいました。

また、放送資料や食育だより、平川市学校給食センターのインスタグラムにのせて、学校や地域にお知らせしました。



人参はたっぷり使用しており、牛乳で柔らかく茹でてからミキサーにかけてシチューのベースにしています。

😊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。

◆お知らせ◆

【募集開始】●「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。今年度の課題食材は【**ぶた肉、さば、ほたて、ごぼう、牛乳、りんご**】の6品です。課題食材は毎年変わりますので、間違えず1品以上使用したレシピを考案してください。また、要項と応募用紙は当給食会のホームページにアップしていますので必ず**最新の様式**を使用くださるようお願いいたします。

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

◆5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。

ピンクサーモン切身	ミートオムレツ	SL 国産ポーク焼売	元気つくね(Ca・軟骨入り)
揚げ豆腐(野菜入り)	カットベーコン	冷凍ごぼう(ささがき)	冷凍クリームコーン
ダイストマト レトルト	無圧ペン精麦		