



梅雨が来ないまま夏が来たような暑さのこの頃、皆様におかれましてはますますご清栄のこととお喜び申し上げます。昨今の米等をはじめとする物価高の影響により、学校給食のメニューがニュース等で話題に上がることが多く、複雑な思いでみてまいりますね。

学校給食会代表理事等の変更

関係の方々には既に文書等でお知らせしておりますが、6月24日に開催された理事会において、**奈良 和仁 前理事長の退任に伴い、学校給食会役員人事について審議され、新理事長に佐藤 禎人（前常務理事兼事務局長）、事務局長に煤田 幹雄（総務課長）が就任しました。**

常務理事は置かないこととなりましたが、これまでの体制を引き継ぎながら新たな気持ちで業務運営を行って参りますので、役職員一同、今後ともよろしくお願いいたします。

◆お知らせ◆

〔再度確認〕●先月のASL ニュースでもお知らせしましたが、精米の虫の発生や異臭等の予防のために夏季の精米の保管については、**風通しの良い冷暗所**または**冷蔵庫**をお願いします。また、申請後の数量変更も可能ですので、電話等で早めに連絡をお願いします。

〔夏季研修会開催〕●令和6年度青森県学校給食センター所長研修会及び栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会が7月31日（木）に**ホテル青森**に於いて開催されます。昨年同様に**物資展示会**は、講演前の**11時30分**からご用意しております。

研修会開会は**午後1時30分**からで、講演はウノログ株式会社 代表取締役 田口 敬 氏による「子どもの元気はおなかから！ ～今日からできる腸活×学校給食×食育のすすめ～」です。時間をご確認のうえご参加ください。**申し込み締め切り日は7月11日（金）必着**です。

昨年と同様に、会場駐車場の収容台数に限りがございますので、公共交通機関または、近隣の有料駐車場のご利用をお願いします。

〔募集中!〕●「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。課題食材は毎年異なり、今年度は**【ぶた肉、さば、ほたて、ごぼう、牛乳、りんご】**のうち、1品以上使用することとしています。応募用紙は**最新の様式**を使用くださるようお願いいたします。

応募締め切り日は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

◆6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8品です。

まいわし開きサクサク揚げ	彩り野菜とキャベツのミンチカツ	コーン焼売
青じそ入り国産鶏つくね(FeCa 強化)	冷凍無塩ナン	国産小麦のカットうどん
ゴールデンチャツネ	ひじきSK	