



記録的な猛暑の毎日に辟易しそうですが、皆様にはますますご清栄のこととおよろこび申し上げます。夏休みの期間に体調を整え、普段出来ない研修に参加するなど、自己研鑽のための時間が出ればよいですね。

東郡地区の食材を学ぶ

東郡地区学校給食連絡協議会第3回研修会が7月23日(水)に当給食会2階調理室及び研修室において、開催されました。

今年度も東郡地区の施設の栄養教諭等と調理員が集まり、午前は調理実習を行いました。テーマは「東郡地区の地元食材で調理を学ぼう!」で、講師には、(一社)青森県栄養士会から 長尾律子氏と大谷享子氏を迎え、**くごはん、牛肉・トマト・卵の炒め物、ブロッコリーと蒸し豆の和え物、キャベツと玉ねぎ、にんじんの味噌汁**の4品を作りました。自分たちの地区にある食材を知り、

意外な組み合わせも美味しく出来るなど、いろいろ学ばれました。

午後は学習会が行われ、学校給食会 小林幸子室長による「施設設備の衛生検査から」の演題で、7月4日に行われた施設の拭取り調査の結果報告がありました。



パン・米飯工場が衛生管理を学ぶ

令和7年度学校給食用パン・米飯委託加工工場衛生管理講習会が7月25日(金)に当給食会研修室において、開催されました。

毎年、青森県学校パン協議会及び当学校給食会主催で行われており、今年度は、イカリ消毒株式会社 八戸営業所所長 高谷和氏を講師に迎え「異物混入事例及び従業員の衛生管理」についての講義に7工場の担当者等が参加しました。ヒトが汚染源となること、入場ルール・作業中の衛生ルールを意識・遵守し、食品汚染と異物混入防止の観点で自分のふるまいに意識すること、1チームで互いに注意しあって、安全な食品を作って外部にアピールしよう等、すぐに役立つ話題をしっかりと学んでいました。



◆お知らせ◆

【絶賛募集中】●「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。

2学期からの新規商品が決まる

第1回物資委員会が7月18日(金)に行われました。

はじめに、異動等により新たに物資委員になられた方の紹介がありました。次に、当学校給食会の令和6年度事業報告があり、その後、2学期から取扱いの新製品についての選定に入りました。今回は、県産品を含む選定対象15品のうち、12品の取り扱いが決まりました。

選定された物資については、商品案内等で御案内いたしますが、物資内訳書はホームページにもアップしています。また、サンプル依頼等ございましたら学校給食会へお気軽にお問い合わせください。皆様方の御利用、御協力のほどよろしくお願いいたします。



No.	品 名	製品の特徴	判定理由	判定
1	白身魚(ホキ)天ぷら	製造メーカーが自社でカットした、鮮度のよい原料を使用。油調品。	1kgに約34個と、不定数なので、使用しにくい。値段が高い。	×
2	若鶏のレモンガーリック焼き BP	加熱済の国産鶏肉を乾燥レモンとレモンピール、粉末レモン果汁に調味料で味付けしたボイルパック製品。	レモン風味が良い。他に無い味でおもしろい。	○
3	チキンステーキマスタード BP	加熱済の国産鶏肉をハニーマスタードソースに漬け込んだボイルパック製品。	味が良い。他に無い味でおもしろい。マスタードの辛さが少なくちょうどよい。	○
4	ささみ和風磯辺フライ	県内の工場で製造。衣には香りの高いアオサが練り込まれ、和風のうま味がしっかりと感じられる。	アオサの風味がよい。和風感がもっとあってもよい。食べやすい。	○
5	ささみ味噌カツ	県内の工場で製造。味噌味がしっかり付いているのでソース等不要。	みそ味が効いている。ささみが柔らかく食べやすい。県内工場なので使いたい。	○
6	カリカリささみ揚げ(のり塩)	パン粉に揚げ玉を混ぜたカリカリの食感が良いフライ。	何もつけなくても食べられ、見た目にボリューム。お菓子っぽさが感じられる。	○
7	コンベクション、レンジ調理コロッケ	スチコン、レンジでも揚げた状態になる、シンプルな味のコロッケ。	焼き調理出来てよい。おいしい。規格違いで配合が違うのは使いにくいかも。	○
8	よこすか海軍カレーコロッケ	じゃがいもによこすか海軍カレーと福神漬を加えたコロッケ。福神漬の甘さでカレーの辛さが和らぐ。	ご飯がすすむ味付けで良い。福神漬の味が残る。人気が出そう。価格もよい。	○
9	北海道チーズ入りコロッケ	シンプルなじゃがいもコロッケに北海道のチーズを加え、マイルドな味に仕上げた。	チーズ風味の好みが分かれそう。1個70gの1規格だと、大きすぎて使用しにくい。	×
10	タイ産たけのこ角切り	タイ産麻竹の柔らかい部分をおいしく茹で上げた製品。1片約5~10mm角切り。	いろいろ使い道がありそう。ダイスの大きさがひき肉料理に丁度良い。	○
11	カット済みケーキ ブラウニー	アメリカ生まれの濃厚なチョコレートケーキにチョコチップを加え、300gを36にカット。自然解凍品。	バイキング用に使用できる。甘味料が気になる。食数が多いと配食に手間がかかる。	○
12	いわしトマトソース煮(県産トマトピューレ使用)	骨ごと食べられるいわしを、県産トマトピューレを使用したソースで煮込んだ製品。	トマトがいわしの臭みに負けている。組み合わせが子ども達には苦手に思える。	△
13	照り焼きチキン(青森県産鶏肉使用)	県産鶏肉を使用しこんがりジュシーに焼き上げた照り焼きチキン。乳・卵抜き。	味がとてもよい。他の鶏肉料理に比べ価格が抑えられてよい。使える。	○
14	青森県産洋風野菜だし入り包子(Fe・Ca強化)	国産豚肉をベースに乾燥洋風野菜だしを練り込んだ包子。揚げ・蒸し可	意外と大きくみえる。具はジュシーだが皮が厚い。県産品なのがよい。	○
15	あおもりのごぼう唐揚げ	県産ごぼうに衣を付けて揚げた製品。揚げ、スチコン調理可。県産工場製造。	味はよい。普段の給食での使い方がわからない。バイキングで使いたい。	○