



未来を担う子どもたちの 健やかな成長をサポートします

第61号

令和3年3月

給食いばらき



かすみがうら市立千代田中学校
手作りパーティションで食べる給食

もくじ

- 令和2年度学校給食優良学校等紹介 2・3
- 令和2年度学校給食献立コンテスト 4・5
- 校内全体での「食育」への取り組み 6・7
- 県産和牛等学校給食提供緊急対策事業 8
- 県産水産物学校給食提供緊急対策事業 9
- 委託加工工場への衛生指導 10
- パン品質審査会・給食会訪問 11
- 学校給食用製品開発選定委員会 12

編集・発行 公益財団法人茨城県学校給食会

〒319-0323 水戸市鯉淵町2508番の52 電話 029-259-0011 FAX 029-259-7721

ホームページ <http://www.igk.jp> E-mail ibaraki@igk.jp

令和2年度 学校給食優良学校等

おめでとうございます

茨城県学校給食優良学校等（教育長）表彰

- 茨城県立内原特別支援学校
- 杉山 紀子（ひたちなか市立那珂湊中学校）



令和2年度学校給食献立コンテスト表彰

受賞名	氏名	所属名
茨城県知事賞	小林 礼子	常総市立豊岡小学校
茨城県教育委員会教育長賞	浜井久美子	つくばみらい市立学校給食センター
茨城県営業戦略部長賞	中島 亜莉沙	笠間市立北川根小学校
公益財団法人茨城県学校給食会理事長賞	富澤 知華	茨城県立鹿島特別支援学校
	大山 恵理子	桜川市立岩瀬小学校



初心を忘れず有言実行

ひたちなか市立那珂湊中学校 栄養教諭 杉山 紀子

令和2年が明けた時は、まさかこのような1年を過ごすとは想像もしませんでした。コロナによる自粛期間、自主登校、分散登校、学校再開、本市は自主登校期間中に昼食を提供していたので、不安の中、忙しい日々を送りました。まだまだ不安な日々が続いています。

あたり前なこと、普通の日々がいかに大切かを実感している毎日です。

さてこの度、茨城県教育長賞をいただき、恐縮至極に感じております。栄養職員として採用され希望と不安を胸に片道2時間の通勤は今では楽しい思い出になっております。

職場の上司や同僚、優しい調理員さんに恵まれて今まで勤務することができました。その当時の調理員さんの言った「のんちゃん、1度手を出した作業は最後まで責任を持ってやるんだよ。」という一言が心にずしりとききました。調理作業だけでなく、仕事、生活の上ですべての事に通じるものがあります。始めた事は、最後までやり通す事と有言実行が私の座右の銘です。

栄養教諭として学校に勤務している現在、食の大切さを知らせて心身共に健康な児童、生徒を育てていきたいと感じています。日々の仕事、生徒たちとの交流が仕事に対しての生きがいです。健康な体に育ててくれた両親をはじめ、ご指導いただいた先輩方、新しいアイデアをくれる若い後輩たちから、これからも学び続けていきたいと思っております。



令和2年度 茨城県学校給食優良学校等(教育長)賞を受賞して

茨城県立内原特別支援学校長 東ヶ崎 明美

I 【はじめに】

本校は創立42周年を迎える、小中学部のみ知的障害特別支援学校です。厨房では毎日約100食の自校給食が作られています。そして、この給食は、「内原特別支援学校 グランドデザイン」の重点項目の一つ「心身共に健康な児童生徒の育成」と直結して、とても重要であると考えています。以下に、本校給食の特色を紹介します。

II 【おいしい給食のために】

(1) 地場産物等を取り入れた給食

県産野菜、常陸牛・奥久慈しゃも等の地場産物、作業学習等の学習で収穫したさつまいもやじゃがいもを、食材として取り入れています。

(2) 児童生徒の学習と結びつけた給食

生活単元学習や総合的な学習では、栄養教諭と共に3つの食品群の学習をして、バランスの良い給食献立について考えました。また、キャリア教育と関連させながら調理員の仕事を見学し、給食が作られる様子も学習しました。

(3) 児童生徒や教職員のリクエスト給食

上記の学習で、バランス良く、かつ、自分たちが食べたい給食献立を話し合っ決めて、七夕の時期には、食べたい給食献立を全児童生徒対象に、短冊で募集したりしました。



III 【安全な給食のために】

(1) コロナ感染症対策の徹底

手洗い・消毒・換気を徹底したり、食堂での喫食人数を減らしたり、交互に着席したりして、コロナ感染症リスクを極力低減するようにしています。

(2) 食育委員会の開催

三密を避けた喫食の仕方や食堂・配膳場所の消毒方法、食物アレルギーの対応等についての検討を行っています。

(3) 摂食指導の推進

専門家を招き、児童の喫食の様子から、誤嚥を防ぐ食事支援の職員研修を行っています。

(4) 誤嚥・食物アレルギー対応訓練の実施とマニュアル更新

喫食場所が分散していることから、あらゆる事故場面を想定して、常に教職員が組織的な動きが取れるよう対応訓練をしています。訓練後は反省を活かし、マニュアルについての再検討をしています。

(5) 衛生基準に基づく厨房管理

学校給食衛生管理基準に基づき、厨房の作業区分の明確化・ドライ運用を実施し、調理員の衛生管理研修も行っています。



IV 【安心な給食のために】

(1) 親子給食の実施

小学部低学年において、親子給食を実施しています。保護者が共に喫食しながら、食材・調理方法の安全面や献立の栄養面等について知ること、本校給食に対する安心感をもてるようにしています。

(2) 食育だよりの配付とホームページへの掲載

毎月、食の大切さ等を載せた食育だよりと献立表を保護者に配付しています。また、同時に給食の写真と共にホームページにも掲載することで、本校の取り組みを広く紹介しています。

V 【おわりに】

令和4年4月に、本校に高等部が設置される予定です。それに伴い、今後は給食数が増加することが予想されます。給食数が増加しても、これまで以上の「おいしくて、安全で、安心な給食」を提供していきたいと考えています。

学校給食を通して農業への理解を深め、茨城県農畜産物の利用促進を図ることを目的とした「学校給食献立コンテスト」を実施いたしました。1次審査（書類審査）と2次審査（調理実技）を行い、次のように優秀賞が決定しました。ご協力いただきました茨城県教育委員会をはじめ多くの関係者の皆さまにお礼を申し上げますとともに、受賞された皆さまに心よりお祝い申し上げます。

茨城県知事賞

常総市立豊岡小学校
(常総市豊岡学校給食センター) 小林 礼子



- ご飯 ● 牛乳
- 豚肉のカラフル揚げ煮 ● コンコンごまマヨサラダ ● 冬瓜のとろとろ卵スープ
- みかん



茨城の魅力あふれる学校給食を目指して

茨城県は、農業が盛んな県です。その中でも常総市は、鬼怒川と小貝川の2本の川が流れ、鬼怒川の東部には市街地や水田地帯、西部には畑作地帯や工業団地が広がっています。首都圏にも近く、米や野菜の生産が盛んに行われています。豊岡学校給食センターでは、地元の生産者と連携して、旬の野菜をたくさん使用しています。特にヴィータ農園のヤーコンや千石きゅうりは給食にも多く取り入れている常総市の特産物です。豊岡小の児童は、給食や食材への関心も高く、毎日の給食を楽しみにしてくれています。

今回の献立は、茨城県内でも有数の米どころである常総市産コシヒカリをおいしく食べるために、様々な味付けや食感を楽しめるように考えました。また、副菜では不足しがちな栄養素をおいしく摂取できるように食材を組み合わせています。

この度は、このような素晴らしい賞をいただき、本当にありがとうございました。これからも、茨城県や常総市の魅力を生かした給食を子どもたちに届けていきたいと思えます。



《ヤーコン畑》



《冬瓜》



《千石きゅうり》

食献立コンテスト

茨城県教育委員会教育長賞

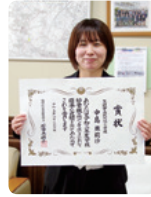
つくばみらい市立
学校給食センター
浜井久美子



- 麦ご飯 ● 牛乳
- つくば鶏と菜のレモン煮
- 茨城県産じゃこのごまかつお和え ● だまこもち入りきのご豚汁

茨城県営業戦略部長賞

笠間市立北川根小学校
中島亜莉沙



- 麦ご飯 ● 牛乳
- 笠間栗と豚肉の甘酢あん
- 友部のパプリカサラダ
- チンゲンサイのスープ

(公財)茨城県学校給食会理事長賞

茨城県立
鹿島特別支援学校
富澤知華



- 麦ご飯 ● 牛乳
- 鮭の茨城野菜ソースかけ
- 小松菜と水菜のごま酢和え ● 根菜の豆乳みそ汁

(公財)茨城県学校給食会理事長賞

桜川市立岩瀬小学校
(桜川市学校給食センター)
大山恵理子



- 麦ご飯 ● 牛乳 ● 地鶏
- 桜川ゆず七味ソースかけ
- ごまおかか和え ● 焦がしねぎのみそけんちん汁



校内全体での「食育」への取り組み

～ 栄養教諭を中心に、調理員から教員まで、みんなで楽しく食育 ～

ひたちなか市立外野小学校 栄養教諭 植田 琴

外野小学校は、ひたちなか市の中心部の閑静な住宅街に位置し、児童数 807 名の比較的大規模校である。全校児童への食育指導を継続して行うために、栄養教諭である私がコーディネーター役となり、多くの職員の協力を得ながら、校内全体で楽しく食育を展開している。

各教科で食に関する授業

教科と関連した食に関する年間指導計画を基に各学年で食に関する授業を展開している。担任と栄養教諭が授業することもあれば、担任に資料を積極的に提供し、担任に活用してもらうこともある（後ほど記載）。



2年生生活科
「やさいとなかよしになろう」



5年生家庭科
「食べて元気に」

“前向き”に取り組む給食指導

給食時は毎日1クラスずつ訪問し、5分程度の栄養指導と会食を行っている。話す内容はその日の給食について、月の指導目標、教科と関連した内容、行事食など様々である。

今年度はコロナ禍の影響で前を向いての給食となり、子どもたちにとっては残念そうだが、給食指導にとっては好都合。全員が前を向いているので、クイズや紙芝居がしやすくなった。まさに“前向き”に取り組む給食指導である。



牛乳のひみつ



「十五夜」について

ホームページの開設

4年前に本校に赴任した際、校長先生から「学校のホームページで給食のコーナーを開設してみたらどうか」というご提案をいただいた。最初は学校の給食のホームページなんて一体誰が見るのかな・・・、どんな事を発信してよいのか全く見当がつかず、戸惑いながら投稿を始めた。

記者になったつもりで

まずは毎日カメラを首にぶら下げて1日行動することにした。毎朝、給食室では調理員が子どもたちに安全でおいしい給食を作るために、大量の食材と大きな道具と格闘している。給食室は学校の中にあっても入れる人は限られているので、子どもたちも先生たちも未知の世界。栄養教諭である自分しか紹介できない！と確信し、まずはその日の給食室の様子を伝えようと、調理員にスポットを当ててみた。初めは恥ずかしがってなかなか協力してもらえなかったが、一生懸命働く姿は、私自身が心打たれるので、その思いがなんとか伝わるように記事を書いて投稿した。

2020年6月23日（火）

おもい



オムライス（チキンライス・スクランブルエッグ）
牛乳
オニオンスープ

2年前に給食に登場してから人気の「オムライス」。学校給食ではごはんをオムレットでくると巻けませんが、チキンライスにとろろのスクランブルエッグをかけます。チキンライスは給食室で炊き込みました。炒め具にお米を加えて混ぜ合わせます。1釜でお米20kg（具も合わせると約65kgになります）を混ぜるのはとても重労働です。お米を入れてしばらくはさらさらしているのですが、お米が水分を吸ってどんどん膨らんでくると、もったりして重くなってきます。2人で「よしよ」と声をかけながら体全体で混ぜ合わせていました。混ぜている最中に調理員から「ごはん重いよー！」という声が聞こえてきましたが、「おいしい給食を食べてもらいたいな〜」と子どもたちを想いながら重いごはんを一生懸命混ぜていました。調理員の想いが子どもたちに伝わるといいなあと思いました。

外野小学校ホームページ「今日の給食」
調理員や子どもたちの様子を毎日更新している。

反応がジワジワと・・・

すると、調理員は家族にホームページを見せたそうで「母の働く姿に驚いた」と喜んでくれたと報告があった。そのうち外野小の先生方からも「今日の給食がこんな苦労があったのですね。子どもたちに話しておきます。」とコメントをいただき、毎日の給食指導に役立ててくれるようになった。それがうれしくて、今度は給食の時間に先生方の給食指導や児童の給食を食べている様子を投稿した。給食の反応を日々の残量でしか判断できなかった調理員が、ホームページを見て「先生方や子どもたちがこんな想いで給食を食べてくれているんだ」「おかわりにこんなに人が集まっているんだ。うれしいね。」と喜んでくれるようになった。まずは身内からの反応だったが、徐々に保護者や市内の調理員、栄養教諭などが見てくれるようになり、子どもたちや保護者からも感想をいただくようになった。給食だより等とは違って、自分の食育の実践記録や子どもたちのつぶやきを、リアルタイムに発信できるようになった。また、校内の職員間のコミュニケーションツールとしても活用され、効果は大きいと感じた。

食育コーナーの設置

季節や旬の食材がわかりにくくなる世の中で、子どもたちに季節や旬の食材を知ってほしいと願い、廊下の数カ所に「食育コーナー」を設置し、掲示物だけでなく、旬の食材を中心に“実物”を展示している。特に葉付きの野菜を見て、これが何の野菜なのか想像がつかず、不思議そうに眺めていた。



(上段) 旬の食材や季節の行事にまつわる展示物
(下段) クイズ「これな～に？」
左：里芋 中：にんじん 右：ブロッコリー

調理員も積極的に参加

調理員も給食室の一角に「食育コーナー」を設置し、季節の飾りや食にまつわる絵本などを展示するようになった。特にフェルト等で作った手芸作品はクオリティが高く、給食を取りに来る際に、子どもたちが「これ本物?」「おいしそうだな～」と食い入るように見つめていくようになった。



(上段) お正月飾りとおせち料理 クリスマス
(下段) 牛乳フェア 夏祭り

担任の先生からのリクエスト

食育コーナーの展示物を見た担任の先生方から「これを授業で使いたい」というリクエストが増え、教材として提供することが増えていった。



5年生道徳「正月料理」で行事食についての説明に活用



たくさんの絵本や作品を貸していただきまして、ありがとうございました。
今回、「食文化」を掘り下げて学習し、子どもたちの興味・関心がぐっと深まったと感じています。何より子どもたちが楽しそうに学習できました。

3年生担任による読み聞かせ 担任からのお礼の手紙

みんなで楽しく食育

様々な取り組みの結果、多くの職員の協力を得ながら、学校全体で食育が広まってきている。私は常に「栄養教諭である私にしかできない事って何だろう?」と自問自答しながら仕事をしている。他の職員にはできない事をしていかないと、自分がこの学校にいる意義がなくなってしまう・・・という危機意識が常にある。今年度はコロナ禍で大変な時期ではあるが、子どもたちの笑顔やつぶやきを糧に、これからも楽しく食育活動を進めていきたい。

コロナ対策事業で「地産地消」献立に子どもたちが舌鼓

常陸太田市学校給食センター

常陸太田市学校給食センターでは、地産地消運動を推進し、地元食材や県産食材を食べる「地産地消の日」の取り組みを行っています。11月は「地産地消強化月間」として「地産地消週間」を行いました。「地産地消」とは、「地域生産地域消費」の略語で、地域で生産されたいろいろなものをその地域内で消費する取組みのことで、

- 新鮮で美味しく、栄養豊富なものが食べられること
- 生産者が分かり、安心して食べられること
- 輸送エネルギーが節約でき、自然環境にやさしいこと
- 食材を通して、季節を感じられること

などたくさんのメリットがあります。

常陸太田市学校給食センターでは、献立に市内産の米や野菜を積極的に取り入れています。

- ★ **米** …米飯には100%常陸太田市内産のコシヒカリを使用しています。また、市内産コシヒカリの米粉を使ったもちもち食感の米パンは、子どもたちにも人気のメニューです。
- ★ **野菜** …常陸太田市産の野菜を優先的に使用しています。また、秋には里美地区で生産されている「里川カボチャ」を使った献立を提供しています。
- ★ **チーズ** …ひたちおたチーズ工房（里美地区）でつくられた、ストリングチーズ（じょうづるさんチーズ）を提供しています。
- ★ **巨峰** …年一回、常陸太田市の特産物であるとても甘いブドウの巨峰を9月に提供しています。他にも、醤油やこんにゃくなどは常陸太田市で加工されたものを使用しています。

また、今年は、特に新型コロナウイルスで打撃を受けた生産者を支援する県の取り組みを活用して、常陸牛や奥久慈しゃもなど、普段の給食では食べられない地元食材も提供しています。10月には甘味があり柔らかい常陸牛を牛丼の献立で提供し子どもたちに喜ばれました。11月の給食に使用した、奥久慈しゃもは、全国でも高い評価を得ている茨城県産の地鶏です。奥久慈の自然豊かな山間地帯で育てられ、一般的な鶏肉（ブロイラー）よりも、飼育期間が長く、手間ひまかけて育てられ、肉は低脂肪で歯ごたえとうま味があるのが特徴で、その特徴を活かしておいしいトマト煮にしました。

11月18日と20日のメニューは、じょうづるさんチーズや里川カボチャのサラダ・米パン・奥久慈しゃものトマト煮で地元食材の宝石箱です。子どもたちも、とてもおいしそうに食べていましたよ。子どもたちには、地元でこんなにおいしい食材があることを知って誇りにしてほしいと思います。



コロナでおしゃべりできないのはちょっと残念

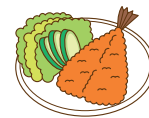


地産地消の献立 米パンはもちもち



行方市の学校給食で

地元養殖の「コイ」が提供されました!!



行方市立麻生学校給食センター

新型コロナウイルスの感染拡大による外食需要の低迷等により、県産水産物は市場価格が下落し、在庫が滞留するなど影響を受け、生産者の経営に影響を及ぼしています。茨城県では、水産物の消費拡大による生産者を支援するための県産水産物学校給食提供緊急対策事業を11月から開始しています。

行方市では、地元で養殖が盛んな食材として「コイ」の無償提供が決まり、12月から3月までの毎月実施している「なめがたの日給食」として市内の各小中学校、幼稚園へ「コイの揚げ煮」のメニューで提供されました。「コイの揚げ煮」は県の事業が始まる前から、毎年1回は給食で提供しており、子どもたちには大変人気なメニューです。コイに関しては、子どもたちが食べやすいように骨切りをしていただき安心して食べられるように工夫をしてもらっています。1月20日(水)の給食は、コイの揚げ煮のほかに行方産の野菜をふんだんに使った行方野菜のさつま汁、小松菜のマスタードあえにごはんと栄養のバランスを考えての献立でした。



★出来上がるまでの作業工程

きれいに出来上がりました!



★給食風景

～配膳～

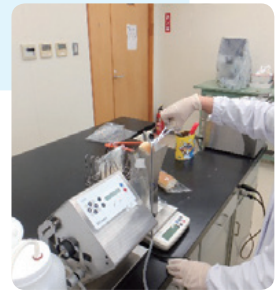


みんなで食べる給食はおいしいね!!

本会委託加工工場への衛生指導について

本会では学校給食委託加工工場に対し、毎年、次のア～ウのいずれかと、エ～カの衛生管理指導を実施しています。

- ア 食品衛生関連会社の衛生インストラクターによる衛生指導及び拭き取り検査
- イ (一社)日本パン技術研究所フードセーフティー監査
- ウ 元食品衛生監視員による衛生管理に係る立入調査
- エ 前記ア～ウの結果報告を受けた、本会職員による改善指導とその後の改善確認
- オ 委託加工工場衛生講習会の開催
- カ パン年1回、ソフトめん年2回の本会検査室での細菌検査の実施
(米飯の細菌検査については、令和3年度から実施)



令和2年度は、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点、及び夏季休業期間の短縮による工場の稼働日数増加により、各委託加工工場への立ち入りを控えることとし、上記ア～オの衛生管理指導について事業の実施を見合わせております。

現在、本会ではこれらの見合わせた事業に代わるものとして、次に掲げる事業について取り組んでおります。

1. 各委託加工工場の冬季休業期間中の安全衛生管理について、本会作成の「工場チェック表」にもとづき、工場内の施設や機械等の点検を行いました。
2. 各委託加工工場の保健所による「食品衛生監視票」について不備な項目があった場合には、その原因と改善対策を求める衛生管理指導を行います。
3. 令和3年6月から「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」が完全施行されることから、毎年開催している「委託加工工場衛生講習会」に平成29年からHACCP関連の講演を盛り込み、さらに、この2月に開催した「学校給食委託加工工場HACCP研修会」では、「HACCPに沿った衛生管理」の最終確認を目的としたパン・ソフトめん・米飯の各工場の代表者による実践発表を行い、発表に対する助言を（公社）茨城県食品衛生協会からいただきながら、HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理を全ての委託加工工場で実施できるよう研修を行いました。

以上、「HACCPに沿った衛生管理」が導入されることを機に、今まで以上に委託加工工場への安全衛生管理の徹底を図るよう努めてまいります。





～ 安全・安心な物資を届けるために ～



学校給食用パン品質審査会

令和2年10月30日（金）に、学校給食用パンの品質向上を図るため、委託加工工場で作られた学校給食用パンの品質審査会を開催いたしました。審査会については、審査員の人数を減らすなど、新型コロナウイルス感染拡大防止に配慮して行いました。

今回のパンは9月28日から10月9日に使用されたパンを学校等で冷凍保管していただき、配送車で回収後に本会冷凍倉庫で保存していたものを審査前日に解凍したもので、焼き色、形などの外観審査、すだち、香りなどの内相審査を実施いたしました。

味の評価で、全工場を含めて初めて満点をとった工場が出るなど、全体的にパンのレベルが上がっており、特に食パンについては高評価をいただきました。

学校給食用パン用小麦粉の変更について

学校給食用パン用小麦粉については、「学校給食用パン品質検討委員会」で、現状の外国産麦80%+茨城県産小麦「きぬの波」（中力粉）20%から外国産麦80%+茨城県産小麦「ゆめかおり」（強力粉）20%に変更することが決定し、令和3年4月から順次切り替えとなります。

「ゆめかおり」は製パン適正に優れた硬質小麦で、タンパク含有量が高く、パンにボリュームが出る、吸水力が高いので触感も良く柔らかいなどの特性を持っています。

パン組合からは、製パン適正及び地産地消の観点から「ゆめかおり」100%の学校給食用パン用小麦粉を使用したいとの要望がありますが、現在の収穫量では対応が難しいため「ゆめかおり」の増産について、今後も関係機関等に働きかけて参ります。

給食会訪問

～ 校外学習 わたしの町はっけん 町たんけん ～

令和2年10月15日（木）、水戸市立鯉淵小学校2年生5名が校外学習で本会を訪ねてくれました。学校給食会の仕事について、考えてきた質問をたくさんしてくれたり、倉庫見学では、次の日に実際に学校に納品になる商品を見て、その大きさにびっくりしたりと、一生懸命取り組んでいました。



学校給食用製品開発選定委員会

この委員会は学校給食への地産地消を推進する目的で県内農畜産物を使用した製品開発を行なうとともに、良質で安全・安心な学校給食への利用促進を図るために学校給食用製品を選定している委員会です。委員会のメンバーは県販売流通課、県教育庁保健体育課、県共同調理場連絡協議会、県学校栄養士協議会、県PTA連絡協議会から推薦された方及び本会職員で構成されております。

例年は6月及び12月の2回開催しておりますが、今年度は新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から6月の第1回目は開催を見送り、書面による意見聴取に代えさせていただき、委員の皆様には令和2年度製品開発に係るアンケートにご協力いただきました。

12月の第2回製品開発選定委員会は例年どおりの開催に向けて準備を進めておりましたが、コロナ禍の状況は変わらなかったため、メーカーを集めての試食展示方式の会議は控えることとし、商社・メーカーから案内があった236商品の中から、給食会が事前に冷凍品22品、常温・チルド品12品、合計34品を選定商品の候補といたしました。

規模を縮小して12月10日に開催した第2回製品開発選定委員会では、給食会が事前に候補とした商品の試食及び製品開発について協議を行なった結果、選定商品の候補は全て承認され、開発製品として「茨城県産冷凍パプリカダイスカット」を商品化する運びとなりました。令和3年4月からの給食に是非ご利用願います。



第2回製品開発選定委員会の様子

1月15日に「茨城県産冷凍パプリカダイスカット」製造工場の水戸冷凍食品株式会社へ製造工程の見学をしてきました。水戸冷凍食品は令和元年台風19号により工場が浸水し、機械が使用できなくなる等の甚大な被害に見舞われましたが、役員・従業員の皆様の努力により工場が再建され、県産品を中心とした冷凍野菜類を製造しています。見学した日も従業員の皆様が元気よく作業されておりました。

茨城県産冷凍パプリカダイスカットの製造工程



まず、パプリカのヘタをカット (①) して、種を取り (②)、半分にカット (③) します。

①でカットしたヘタを含む部分からヘタを除去し、③と一緒に機械へ投入し、約1cmのダイスカットにします (④)。

その後、ブランチング工程を経て急速凍結したものを袋詰めして出来上がり (⑤) です。

※パプリカは赤色と黄色の取り扱いがございます。

令和2年度広報編集委員

中山 武	大和田 直樹	河野 久三子	森永 智恵子	菊池 みさ子	宮田 雅巳	山崎 富江
------	--------	--------	--------	--------	-------	-------

編集後記

お忙しい中ご寄稿いただきました皆さまに心より感謝申し上げます。給食いばらきに載せたいニュース等がございましたら、本会までお知らせ願います。