



6月末で4年間勤務された助川幹夫理事長が辞任され、7月から新たに宮本義巳理事長（前茨城県教育委員会教育次長）が就任しました。

24年度下半期物資内部選考会人気商品

【 冷凍食品 】



Feいかと野菜の包み蒸し
(日本水産)



チキンナゲット(レバー入り)
(カセイ食品)



ローズポークじゃがカレーフライ
(フードネットワーク)



バジルソース
(春雪さぶーる)



アジフライ(卵・乳なし)
(大関食品)



ローズポーク紅あずまフライ
(フードネットワーク)

【 乾 物 】



赤かぶ漬け刻み
(太平商事)



黒豆ペースト
(天狗缶詰)



パルメザンパウダー
(三裕)



三陸産塩蔵わかめ
(山海通商)



味付け乾燥あずき
(サッポロ巻本舗)



のりパラダイス(動物焼のり)
(まる浪)



OB会総会

6月18日に平成24年度OB会総会が行われ、今年度の行事等について話し合いをしました。今年度新たに2名の会員を迎え、39名で活動していきます。

平成24年度米飯給食献立コンテストのお知らせ

- * 課 題 白米(麦ごはん・五穀ごはんを含む)を主食とし、魚を主菜と豆類を副菜にして茨城県産物を使用した献立
- * 締め切り 平成24年9月30日
- * 1次審査(書類選考) 平成24年10月下旬
- * 2次審査(調理実習) 平成24年11月下旬
- * 表彰式(茨城食育推進大会) 平成25年1月16日(水)予定



茨城新聞 11-24-6-27

母校の後輩に食育教室

常陸太田・太田小

いばらき大使や常陸太田大使を務めるフランス料理のシェフ、下村浩司さん(45)が26日、常陸太田市中城町の市立太田小(小澤和彦校長)を訪れ、母校の後輩たちに食育教室を開いた。

この特別授業は9人とともに保護者も参加の5年生を対象とした。下村さんは「この家庭科室の黒板に、家庭科室を36年前、フは「ようこそ太田小へ、イドボトを揚げた思下村先はい」と歓迎い出が残っている。教の言葉が書かれ、児童室はもう少し広かった。

「昔手意識を持たないで、逃げずにチャレンジしてみよう」と呼び掛けた。

下村さんは1967年常陸太田市生まれ。都内で開業するレストラン「エディション・コワジ シモムラ」は、ミシュランガイド日本版で二つ星を獲得している。(谷津肇)

「食材としてトマトを取り上げ、ろ過して透明になった搾り汁をラチンで固めたジュレを用意。子どもたち一人一人にトマトを味わってもらい、好き嫌いやおいしさの理由について考えた。

20歳代に8年間欧州で過ごした修業時代、料理への特別なこだわりなどに触れながら、「昔手意識を持たないで、逃げずにチャレンジしてみよう」と呼び掛けた。

細菌検査報告(検査日 平成24年6月27日)

商 品 名	会 社 名	一 般 生 菌 数	大 腸 菌 群	E. coli	サルモネラ	黄色ブドウ球菌
冷凍ブルーベリーゼリー	トーニチ	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
豆腐入りチキンハンバーグ	印南養鶏	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
冷凍きびだんご	岩手阿部製粉	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
イカのスパニッシュフライ	茨城冷凍	規格基準値内		陰性	陰性	陰性
チキン照焼パティ	マルイ食品	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
ローズポークと常陸牛のハンバーグ	高崎ハム	規格基準値内	陰性		陰性	陰性