

IGKだより

http://www.igk.jp

(公財)茨城県学校給食会 平成 25 年 12 月 No.141



12月

今年も残り少なくなりました。12月はいろいろな行事が多い月です。体調を崩さないようにして新年を迎えたいですね。

下半期分物資検討会の人気商品を使用した献立 つくば市立大穂学校給食センターより

献立：焼うどん、牛乳、ミニチズパン、うずらフライ、フルーツ白玉



フルーツ白玉 (小学校・中学年)

冷凍白玉(全国農協組合) 20g

みかん缶	18g	パイナップル缶	18g
黄桃缶	18g	ブロックゼリー	10g
白ワイン	2.5g	レモン汁	0.8g

*一人分の量は少し多めです。



☆茹でずに使用しました。もちもちした食感も茹でて使用するものと同じようにあり、作業動線が難しい時にそのまま使えて良かったです。

☆冷凍のまま使用できるので、夏場のポンチの保冷としてもいいと思います。

☆汁物等にも活用できるか、やってみたいと思います。

細菌検査結果報告(検査日 H25.11.27)

商品名	会社名	一般生菌数	大腸菌群	大腸菌	サルモネラ	黄色ブドウ球菌
いか菜々漬	茨城冷凍食品	規格基準値内		陰性	陰性	陰性
野菜ミックス肉団子タ(レンコン)	イセ食品	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
新春デザート(紅白ゼリー)	トーニチ	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
いちごもち	カセイ食品	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
タンドリーチキン(真空)	ジーアイサービス	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
オムレットケーキ	明治	規格基準値内	陰性		陰性	陰性

(文責 田島)

◆ 11月21日(木)、22日(金)にH25年度第2回調理講習会が行われました。



講師は昨年に引き続き、料理研究家の馬場香織先生です。ハーブを利用した料理5品の調理実習と、ハーブ・スパイスの効用について講義がありました。

*レシピをご希望の方はご連絡ください。(田島・内桶)



↑ PESTO チキン



↑ 赤いベルペッパーのスープ



↑ お豆のサラダ



↑ スウィートポテト



↑ 魔法のゼリー



◆ 11月15日(金)にパンの抜き取り品質審査会を行いました。

品質優秀工場

☆食パン…11工場
・平方パン(筑西市)
・増田屋 (行方市)

☆コッペパン(丸パン)…13工場
・那珂製パン(那珂市)
・宮田屋 (結城市)

☆特殊パン…13工場
・今見屋パン店(土浦市)
・田中屋 (水戸市)

↓那珂製パン

↓宮田屋



◆ 食育推進コーナー <新刊紹介>



←左上 実物大そのまま料理カード 3部

外食・中食+家庭のきほん料理

右上 わくわくどきどきミルク教室+手作りバター(指導者用)

DVD (一社)日本乳業協会

左下 もてモテレシピ レタスブック(馬場香織先生 ほか)

右下 ほめられレシピ 馬場香織先生 角川マガジンス

