

IGKだより

http://www.igk.jp

(公財)茨城県学校給食会 平成 28 年 10 月 No.166



◆ 平成 28 年度学校給食パン技術講習会 (平成 28 年 8 月 4・5 日)

栄養教諭・学校栄養職員を対象に、学校給食パンに関する基礎的な知識及び製パン技術の理解を得るとともに、品質向上を図る目的で講習会を行いました。

講師
昭和産業株式会社
商品開発センター
ベーカリーグループチームリーダー
並木 浩



アンケートから
*パンの作り方など、細かく教えていただき、とても充実した内容だったと思います。
*パン屋さんと話すと、よくわからないまま説明を受けることもありましたが、今後は、具体的なことを指摘し、改善を図れればと思います。
*今後もぜひ開催してもらいたいと思います。また、模擬採点などもしてみたい。
*今年メンが出せなくなり、委託業者さんとの連携の大切さを実感しています。(中略)お互いできることをやって、子どもたちに食の幅を広げた給食を実施したいです。

◆ 平成 28 年度学校給食調理従事員等衛生講習会 (平成 28 年 8 月 26 日)

学校給食における食中毒を防止する観点から、調理業務に従事する学校給食調理員、栄養教諭等を対象として、衛生に関する講習会を行いました。

講演 1「学校給食における施設設備の衛生管理等について」
茨城県保健福祉部生活衛生課 食の安全対策室 主任 丸田 昭裕先生
講演 2「学校給食衛生管理の基礎・基本～なぜを追求する～」
株式会社オフィス田中 代表取締役 田中 延子先生



アンケートから
*職場のみんなに聞かせてあげたかった。
*日頃の衛生管理と、給食提供への大切な役割を再確認することができて、大変勉強になりました。

◆ つくろう料理コンテスト最優秀作品

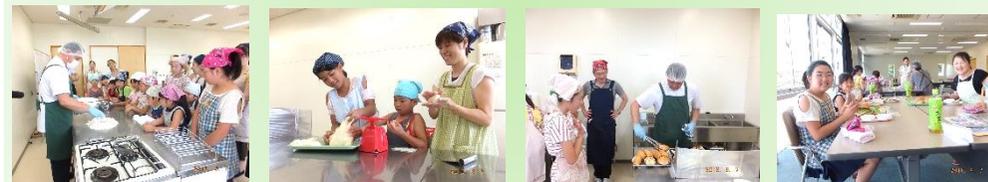
牛久市立岡田小学校	県立並木中等教育学校	大成女子高等学校
宮崎 大輔さん(6年生)	林 涼香さん(3年生)	吉田 夏奈さん(1年生)
テーマ「おじいちゃんの畑の新鮮野菜を使った朝食」	テーマ「大好き茨城 GOGO ごはんV～食感で楽しむ茨城」	テーマ「茨城の食材でパワーUP 日々笑食 日々笑進」

9月16日(金)県庁カフェテリアひばりにて、小学校の部がランチ定食として提供されました。中学生の部は10月19日(水)、高校生は11月18日(金)に県民の皆さまへ提供する予定です。

◆ 平成 28 年度親子料理教室「パンを作ろう!」(平成 28 年 8 月 7 日) 7 組 20 名参加

親子で「学校給食用コップパン」を作ることにより、給食用のパンについて学び、パン作りの楽しさや「食」への関心を深め、食育の推進を図ることを目的に行いました。

講師 茨城県学校給食パン協同組合 副理事長 村澤 秀聡



◆ 細菌検査結果報告(検査日 平成 28 年 9 月 16 日)

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
つくば鶏のチキンかつ	高久	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性
鮭みそマヨフライ	茨城冷凍食品	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性
ごぼう・乱切り(県産)	水戸冷凍食品	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性
ダイススイートポテト(県産)	内山青果	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性
冷凍だいず(県産大豆)	水戸冷凍食品	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性
茨城県産冷凍ヤーコン千切	株式会社 せき	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性