

IGKだより

http://www.igk.jp

(公財)茨城県学校給食会 平成 28 年 11 月 No.167



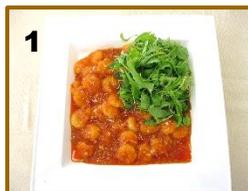
◆ 平成28年度学校給食調理講習会及び食のセミナーが行われました。

第一回学校給食調理講習会(10月5日・6日)の講師は、昨年度に引き続き元京成ホテル総料理長の二木真人先生です。

第二回学校給食調理講習会(10月18日・19日)の講師は、水戸プラザホテル「四川飯店」総料理長山本邦彦先生です。プロの料理技術と盛り付け方に参加者も感動し、料理が出来上がると拍手が起きることもありました。



山本邦彦先生



1 乾焼蝦仁(ぷりぷり海老のチリソース) デモのみ

2 棒々鶏(ゆで鶏の冷菜ゴマソース添え)

3 糖醋梨球(梨の豚肉包み揚げスプタ風)

4 菜包牛肉(牛肉の甘味噌炒めレタス包み)

5 陳麻婆豆腐(陳さんの痺れる辛いマーボー豆腐)

6 酸牛奶(帆立貝柱のフリットヨーグルトソース仕立て)



*講習会のレシピをご希望の方はご連絡ください。(重藤・田島)

アンケートから(調理講習会に参加して)

*はじめの説明の時は作れるのか不安でしたが、他の参加者の方たちと楽しく作ることができ、とても有意義な時間を過ごしました。盛り付け方ひとつで、とてもすきな料理に見えたり、食欲をそそられ視覚の大切さを再確認できました。講師の先生も分かりやすくとても勉強になりました。ありがとうございました。

*山本先生の料理説明の間に、色々な小話をして下さるのが楽しく、2時間のデモンストレーションもあっという間に感じました。果物と甘酢を合わせたり、牛肉を甘辛く味付けしたり、給食に応用できそうなこともあり、勉強になりました。10人いたら、8人においしいと言ってもらえるよう目指すという言葉が印象的でした。



◆ 食のセミナーの様子

茨城県農林水産部販売流通課主催による食のセミナーは、いばらき食のアドバイザー藤原浩先生による「いばらきの食の魅力～その可能性と未来～」というテーマで講演があり、茨城県の農作物の豊かさを改めて知ることができたという意見を、参加者よりいただきました。



第12回オージービーフ料理コンテスト入賞!おめでとうございます!

(主菜部門)「牛肉とさつまいものソーテーパインナップルソース」

茨城県立土浦特別支援学校 細谷なほみさん

*料理の特徴 かくし味のカレー粉と甘酸っぱいパインナップルソースを加えることによって、塩分をおさえてもおいしく仕上がります。

(副菜部門)「牛肉と揚げじゃがいものきんぴら」

土浦市立第二学校給食センター 古宇田恵美子さん/家田実穂さん

*料理の特徴 子どもたちが食べやすいように、きんぴらに揚げたじゃがいもを入れました。にんにく風味の牛肉を使用したスタミナアップメニューです。

◆ 米飯給食献立コンテストに多数のご応募ありがとうございました。

34点の応募作品は10月25日に第一審査[書類審査]が行われ、11月25日に第二次審査(調理審査)が行われる予定です。お忙しい中ご応募くださった栄養教諭、学校栄養職員等の皆さまありがとうございました。

入賞者の表彰は平成28年度いばらき食育推進大会(平成29年1月31日・茨城県民文化センター)の席上で行います。

食育推進コーナー

給食の時間や、授業等で使いたい食育教材がありましたら、栄養士会室に用意したいと思いますので、給食会までご連絡ください。

いばらき食のアドバイザー藤原浩氏より、栄養士会室に冊子「いばらき食彩カタログ」が寄贈されました。ご活用ください。

◆ 細菌検査結果報告(検査日 平成28年10月28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
ホワイトロールケーキ	丸きんまんじゅう	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
オムレットケーキ	丸きんまんじゅう	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
クリスマスケーキ チョコレト	トーニチ	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
サンタさんからのプレゼント	ジ-ピー-フーズ	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
クリスマスのいちごモンブラン	ジ-ピー-フーズ	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
モチキ(モミの木チキン) カレー味	ピアット	規格基準値内		陰性	陰性	陰性