

I. G. K. だより

http://www.igk.jp

(公財)茨城県学校給食会 平成 30 年 7 月 No.183



栄養教諭・学校栄養職員の皆様は、今もう秋の献立を考えている頃でしょうか。給食会では、秋に旬となるものや行事食に合う食材を営業担当がサンプルを持って皆様のセンターや学校を訪問させていただいています。

また授業と連携した給食の食材の提供で、「こんなことができたなら良いな・・・」とお考えのアイデア等ありましたらメッセージをいただきたいと思ひます。

なお、任期満了に伴い関智常務理事が退任し、新たに園部隆常務理事が着任いたしました。よろしくお願ひいたします。

8月の予定

- 5日 親子料理教室（牛乳を使った料理）
- 9.10日 学校給食用管理システム講習会
- 10日 学校給食パン技術講習会
- 22日 つくろう料理コンテスト
- 24日 調理従事員等衛生等管理講習会



↑昨年度第1回の様子

9月の予定

- 20日・21日 第1回学校給食調理技術向上研修会

◆ 細菌検査結果報告（検査日 H30.6.8）

| 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 |
|-----------------|--------|--------|------|-----|-------|---------|
| 南瓜カマンベールチーズコロッケ | トジツフーズ | 規格基準値内 | / | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 粗挽きホロニアステーキ | 印南養鶏 | 規格基準値内 | 陰性 | / | 陰性 | 陰性 |
| ふか竜田 | 清水冷凍 | 規格基準値内 | / | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| ねぎ味噌包子 | SN食品 | 規格基準値内 | 陰性 | / | 陰性 | 陰性 |
| 冷凍おいしいあさり | SN食品 | 規格基準値内 | 陰性 | / | 陰性 | 陰性 |

給食会検査室

県内9社のソフトメンを年2回（6月、12月）品質検査と細菌検査を実施し、安全安心な商品の提供ができるようにしています。



☆ 私の一押し ☆

ラーメン食べ歩きにはまっている
中庭さん
県北中央担当



☆ラフランスベリー☆

神社仏閣を巡り御朱印集めに夢中な
伊藤さん
筑浦水戸市単独校担当



☆南瓜カマンベールチーズコロッケ☆

食欲の秋、いろいろ秋が好き
田中さん
県南鹿行担当



☆たこ天☆

威勢のよい、お祭りが好きな
赤羽根さん
県西筑ろく担当



☆骨ごとさんま煮（山善）☆

秋の献立にご提案

(文責 山口)

☆ 検討会に出品されるまで ☆

7月の物資検討会に、多くの皆様のご参加をいただけますことありがとうございます

- 4月 各メーカーより商品エントリー及び商談
- 5月 物資課仕入担当者による選考 約170品を70品程度に集約
- 6月 内部選定会 学校給食用製品開発選定委員会の委員による審査委員は県の農林水産部販売流通課、教育庁学校教育部保健体育課、学校給食共同調理場連絡協議会、学校栄養士協議会、PTA連絡協議会の代表の方々と構成 嗜好性、調理の難易度、価格等で点数化し上位50品程度選定 リニューアル品の紹介も検討

- 7月 県内7会場で物資検討会の開催 皆様にご記入いただいたチェックリストを集計し、各メーカーに届け次回に活かす。



☆ 委託加工工場衛生管理 ☆

拭き取り検査13工場、フードセーフティー監査7工場を現場視察し、衛生管理の徹底を図ります。

