



明けましておめでとうございます。今年もよろしくお願ひいたします。

平成 30 年度米飯給食献立コンテストの入賞者が決定しました。中川（中川学園調理技術専門学校）審査員長から「それぞれの地域の特色が出されていて、点数に差がなかった。咀嚼の観点からタコやレンコンなどを使った献立が出品されていた。また“茨城をたべよう”のテーマに沿って多くの県産野菜が使用された献立でした。」との講評をいただきました。

知事賞 麦ごはん 牛乳

鮭とれんこんの南蛮炒め ほうれん草のごま和え 牛久野菜のみそ汁 りんご



今回は汁物の塩分濃度を測定しました。



おめでとうございます

牛久二中 飯田様 佐野中 加藤様
 石下小 小林様 櫛形小 塚田様
 牛久市 潮崎様・福井様

<細菌検査結果報告 H30.12>



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
野菜かき揚げ 50g	日本水産	規格基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性
国産小いわし梅の香揚げ	給材開発	規格基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性
お祝いデザート (いちごのジュレ)	トーニチ	規格基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性

給食会の取扱い食材が決まるまで

県内7カ所で7月と2月に給食会が取り扱う物資検討会が行われています。検討会に出される前に、四段階の協議、審査をへて皆様に検討して頂くようになっています。

毎回、乾物と冷凍食品を合わせて130~150品目が新たにエントリーされ、安全安心な商品（細菌検査票・工場の衛生監視表90点以上）、子どもたちに喜ばれるもの（試食・サンプルの吟味）、食文化として伝えたいもの、価格（見積書・仕入条件）が折り合う商品などを検討しています。①~③を主に給食会物資課が担当しています。



平成時代の学校給食は衛生管理の徹底と地場農産物の活用

全国各地で地場産物のご当地給食が提供され豪華な給食が報道されたりします。食育という言葉が定着し、何をどう食べたら元気な成人になれるか、また健康の維持に役立つかなどライフスタイルに合わせた食育の基となる学校給食が推進されてきました。明治時代から始まり戦後間もなくの給食の目的はお腹を満たすことに始まりました。次の世代はどんなテーマをもった学校給食になるのでしょうか。