

IGKだより

http://www.igk.jp

(公財)茨城県学校給食会 平成 31 年 3 月 No.189

3月

卒業
おめでとう!



梅から桜へと季節は巡り、また新しい年度開始の準備にお忙しいことと思います。地産地消や行事食の取り入れはどのようにしようか、給食数は幾つになるのか、食物アレルギーへの対応はどのようにしたら良いか、嚥下咀嚼は大丈夫か、投薬との食べ合わせで配慮の必要な子どもたちはいないか等々、年度初めは気の抜けない事柄が多いです。そんな中で異動があり連絡連携がととても大切な時季です。



炊飯加工工場コトヤ (常総市)



大型オートメーション洗浄機

平成 27 年関東東北豪雨で堤防が決壊し河川があふれた水害で工場が水没しました。3年半が経過した今でもまだ全面復旧はできていません。お弁当箱を回収しながら、箱についているラベルを取り運転手に渡してくれる、そんな些細なことがとても嬉しいと話していました。感謝の心を伝える食育が行われていました。もっともっと食育指導が広がって欲しいと願っています。

衛生管理 巡回指導

現在、委託工場は 57 ヶ所 (米飯 20 パン 28 ソフトメン 9) あり、今年度は 13 工場を食品衛生関連会社のインストラクターと一緒に巡回指導を行いました。工場内の特に気をつける必要のある箇所を拭き取り検査をし、ノロウイルスや異物混入、食品衛生にどのように対応しているか調べてきました。工場では、既存の工場を工夫して衛生的に提供できるように取り組んでいるところが多くありました。また、これからは HACCP の取り組みが必須となり、次世代まで工場を維持継続していく難しさもある中、努力している委託加工工場の皆さんがいました。

平成 30 年度第 2 回学校給食用パン抜き取り品質審査会

2 月 21 日給食会において、コッペパン、食パンの審査会がありました。審査員には、関東農政局、昭和産業 (株)、日油 (株) から派遣されました専門家の方々に栄養教諭、給食会管理栄養士が加わり、「学校給食用パン品質採点基準」(文部省・日本体育学校健康センター) に基づき審査しました。栄養教諭からは、どのパンもおいしく初めての審査会であり、とても勉強になったとの意見がありました。

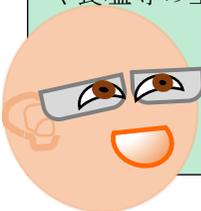


茨城の給食 基準パンの配合見直しへ

学校給食摂取基準の改定に伴い、食塩が減量されました。これを機会に給食基準パンの配合を関係する皆様とともに検討することを予定しています。

パンに適した茨城県産小麦 (ゆめかおり) が栽培され、これを配合した給食基準パンの提供を検討しています。栽培量が多くなり 100%茨城県産で賄えるようになることを目指しています。また、パン製造に使用する小麦粉や食塩等の全体的な配合の見直しも検討していきます。

安全安心で食べておいしく、製造過程においても取り扱いやすく、長期継続できるような給食基準パンを作り上げたいと考えております。



< 細菌検査結果報告 H31.2 >



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
九州産チンゲン菜カットBQF	マツバラ	規格基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性
県産イナダの洋風焼	オーズ	規格基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性
カマンベールチーズコロッケ	トージツフーズ	規格基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性