

IGKだより

http://www.igk.jp

(公財)茨城県学校給食会 令和元年7月 No.192



招待給食 給食会見学



梅雨明け間近でしょうか、仕事においてはもう秋の行事食や授業の準備は順調のことと思います。ご挨拶を考える時、一年の時の流れの速さに焦りを感じます。厨房が給食の提供をしないこの時期だからこそできる研修があります。衛生管理、献立研究、食育、地域連携などそれぞれに共通理解を図り充実した時をお過ごしください。

7月の予定

- 1日～24日 令和元年度下半期物資検討会 7ブロックで実施
- 29日～30日 学校給食用管理システム講習会 (Qネット)

8月の予定

- 4日 親子料理教室 (野菜を食べよう)
- 9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 中川学園
- 27日 調理従事員衛生等講習会



9月の予定

- 25日～26日 第1回学校給食調理技術向上研修会 イタリア料理

10月の予定

- 1日～2日 第2回学校給食調理技術向上研修会 薬膳中華料理

毎年、給食に本会をご招待いただきまして、ありがとうございます。給食と一緒に食べながら、いろいろと話しを聞くことができ、子どもたちのパワーを肌で感じています。後日、子どもたちの書いてくれた感想の中に「給食になるいろいろな商品を運んでくれてありがとうございます。」と感謝の気持ちが書かれていました。

また、給食会を見学に来た児童は、高いところから重い荷物を軽々と出し入れするフォークリフトにとっても興味を示し感動していました。給食会には-20℃の冷凍倉庫に3台、缶詰めや油などの物資倉庫に2台、計5台のフォークリフトがあり、安全第一で稼働しています。



<細菌検査結果報告 R元.6調べ>



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
ガルパングリツひよこ豆	滝川産業	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性
お月見だんご(こしあん)	湊製菓	規格基準値内	陰性	/	陰性	陰性
さつまいも天ぷら	イセ食品	規格基準値内	陰性	/	陰性	陰性

栄養士会室

本棚に収納されていた旧年来の実施計画書、書籍、教材の移動をしました。平成23年度以前のものの一部は、PDFにしてデータで保存しようと考えています。

整理していく中でお宝が出てきました。昭和50年代からの給食の取組みや平成30年間の食育に取り組んできた資料等が見つかりました。書庫に整理してあります。時代は変化しましたが、私たち学校給食に携わってきた栄養士の心情が、今も熱く読み取れるようでした。お越しの際は、ぜひお立ち寄りください。