



あけましておめでとうございます。災害のない穏やかな年となることを願っています。今年度、栄誉ある賞を受賞した皆様からコメントをいただきました。



土浦市立神立小学校 栄養教諭 小神野あや子さん

第50回全国学校保健学校医大会

日本医師会会長表彰を受賞して

今回の表彰を受けられたのは、いうまでもなく個人の力によるものではありません。日々見守り、陰になり日向になりながら、より良い結果が生まれるように導いてくださる先生方やつねに傍らで支えてくれる仲間のおかげであると、身にしみて感じております。今後も、学校給食を通して子どもたちの健康づくりに精進していきたいと、身の引き締まる思いで決意を新たにいたしました。今後ともよろしく願いいたします。



笠間市立友部小学校 栄養教諭 井上幹枝さん

令和元年度優秀教職員(TOT)の表彰を受けて

栄誉ある称号に身が引き締まる思いです。今回の受賞は、栄養教諭の皆様のご指導とご支援のおかげであり、心から感謝申し上げます。健康課題が尽きない昨今、栄養教諭に寄せられる期待は益々大きくなっています。今後も若い先生方の奮闘を応援しつつ、より一層努力してまいりたいと思います。

下妻市立下妻中学校 栄養教諭 島田亜紀美さん

第14回全国学校給食甲子園に出場して

下妻中学校の生徒や職員、ご指導・ご協力いただいた先生方への感謝の気持ちでいっぱいです。本大会は食育授業コンテストと、調理コンテストとの点数の合計で競いました。この献立は中学2年生の家庭科で生徒が考えた「豚肉とれんこんの梅ねばはさみ焼き」を主菜として、副菜や汁物に地場産物を使い、食感や見た目も楽しめる彩り豊かな内容となりました。この経験を活かし、今後も茨城県の美味しさが詰まった五感で楽しむ給食を考え、子ども達に提供していきたいと思っております。

**全国から総応募数 1447点
ベスト 12 に入選**



(文責 山口)

学校給食用パン品質検討委員会報告

○ 学校給食実施基準の一部が改正され、食塩相当量については、食事摂取基準の目標量の3分の1未満が学校給食の基準値となったこと、県内産小麦粉「ゆめかおり」を学校給食用パン小麦粉の推奨銘柄としてほしいとの要望があるなど、学校給食用パンを取り巻く環境は変化してきました。

児童・生徒の健康のための減塩及び地産地消の観点から「学校給食用パン品質検討委員会」を設置し、学校給食用パンの塩分及び成分配合の検討を行い、以下の3点を決定いたしました。

- ① 令和2年4月から、小麦粉100gあたりの塩分を1.8%から1.5%に変更する。
- ② 令和2年4月以降順次、マーガレット RVL100gあたりの塩分を0.8%から0.65%にする。
- ③ 令和3年秋から、現状の外国産麦80%+茨城県産小麦「きぬの波」(中力粉)20%を外国産麦80%+茨城県産小麦「ゆめかおり」(強力粉)20%に変更する。



皆川次長



乾燥した色々な豆の見本があります。食育の教材としてセットで貸出します。豆を使った料理の時など現物を提示しながらのお話は、児童生徒に興味・関心をもたせることができると思います。ご活用ください。



【細菌検査結果報告 R1.12】



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
(県産里芋)お肉屋さんの里芋コロッケ Fe強化	ロイヤルフーズ	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性
冷凍白玉 7g	全国農協食品	規格基準値内	陰性	/	陰性	陰性
いかカツフライ 50g	カセイ食品	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性

◎県庁に要望書を提出◎



左から小野寺副知事、廣木氏、赤木氏、渡辺氏

柴原県教育長

令和元年11月12日（火）、茨城県庁において、大井川県知事（受領は小野寺副知事）及び柴原県教育長に対し、学校給食三組合の廣木パン組合理事長、赤木米飯組合理事長及び渡辺麵組合組合長の連名で要望書を提出しました。

（本会の山崎理事長、園部常務理事、宮田事務局長が同行。）

○要望書の内容（抜粋）

組合といたしましては、基本物資を安全かつ安定して提供することで、学校給食の維持向上に資することができることは誠に誇りとするところですが、経済活動の衰退等が心配される少子高齢化の波は、私どもの業界にも着実に押し寄せてきており、廃業や撤退に追い込まれ去って行く組合員が後を絶たない状況にあります。

さらに、昨今の労働環境の変化は、マンパワーに頼る作業の多い給食事業におきまして、人件費や配送費等の高騰に加えて人材確保もままならない状況にあり、限られた時間での配送、夏休み1か月の配送停止、異物混入対策、施設設備更新など、学校給食の特殊性に配慮した供給体制を維持して行くためには、個々の組合員の経営努力のみでは対処できなくなっているのが現状です。

つきましては、脆弱な資金力や後継者の問題等を抱えながら事業を継続している組合員の減少に歯止めをかけると共に、完全給食の実施に不可欠な基本物資を、将来に渡り県全域の子供たちに等しく安定供給できる体制を再構築することが喫緊の課題となっておりますので、本県学校給食の将来を見据えた支援策等を講じていただければ幸いです。

☆ご理解ご協力いただけますか☆

検収時、注文した商品と違っていたことがありますか。給食会では注文書が不明瞭な時には、直接お電話を差し上げ確認作業をしていますが、県内全域にわたり膨大な件数となります。そこで①～⑥の順で空白なく記入していただきますよう、ご理解ご協力をお願いいたします。

学校給食 注文書

令和 年 月 日作成

業者名 給食会 殿

三の割給食センター

TEL 029-234-5678

FAX 029-234-5679

(例)

①	②	③	④	⑤	⑥
使用日	品名	規格	数量	単位	メーカー名
4/8	国産芽ひじき（乾燥）	1kg	3	kg	山海通商
	さくらげ	500g	4	袋	
	春雨	1kg	5	kg	サナス
	ブロッコリーミニ	1kg	15	kg	輸入品 南米産
4/10	ホールコーン缶	1号缶	2	缶	
	コロッケ	50g	1200	個	
4/14					

- ・きくらげや春雨等は規格が多数あり、どれを指定するかで納品量が変わります。出来栄に影響しますので、品名と規格、メーカー名を記入していただきますと、希望通りの商品を納品することができます。
- ・コロッケだけの商品名で注文をいただきましたも、コロッケの種類を特定することが難しく、規格やメーカー名の記入をしてください。
- ・成分表が必要な際には、給食会 HP から右下の受発注システム⇒学校様成分表確認⇒ログイン（ユーザー名とパスワードが必要、不明な場合は給食会に要連絡）して確認してください。プリントアウトもできます。
- ・注文書は A4 縦書きで項目が①～⑥の順番だと、注文の確認がスムーズです。ご協力をお願いいたします。