



2月

おめでとうございます

令和2年度文部科学大臣 優秀教職員表彰

○ひたちなか市立長堀小学校 栄養教諭 保立 貴博 さん

令和2年度茨城県教育委員会教育長賞（学校給食優良学校等表彰）

○茨城県立内原特別支援学校

○ひたちなか市立那珂湊中学校 栄養教諭 杉山 紀子 さん

おいしくいただきました

1月26日（火）県庁生協食堂「ひばり」にて知事賞献立の提供がありました。ランチに来た県庁職員の方々にも好評で、準備した90食は早々に完売しました。



食育資料の紹介

長野県、新潟県、愛知県学校給食会からいただいた献立レシピ集や指導資料集が食育推進室に保管してありますので、ぜひご活用ください。

（給食会HPにはアップされていませんが、貸し出し可能です。）



おすすめ商品：茨城県産オーロラエッグ(イセ食品)



今までのイセ食品「冷凍全卵」は、調理員さんが細心の注意を払っても卵が散ってしまい上手にできませんでした。（そのため、いつもA社指定で使用していました。）今回、オーロラエッグが発売された時も、さほど期待していなかったのですが、使用した調理場から「生卵と同じような仕上がりになる。」「卵がふんわりして、おいしそう。」と、高評価をいただいています。まだ、使っていないところでも、ぜひオーロラエッグを試してみませんか？

殺菌液全卵(濾過)、生卵、オーロラエッグを沸騰したお湯に溶き入れて物性の比較を実施

【殺菌液全卵(濾過)】
お湯の中で散ってしまい引き上げることができない。

【生卵】
お湯の中で帯状に固まりしっかりと引き上げることができる。

【オーロラエッグ】
生卵に限りなく近い、オーロラのようななめらかな仕上がりに！

殺菌液全卵(濾過)がお湯の中で散ってしまうのに対し、粘度の高い生卵とオーロラエッグはお湯の中でも散らずに美しい帯状に固まります。さらにかき玉をお湯から引き上げると、オーロラエッグは生卵同様にしっかりと引き上げることが出来ます。この強度が調理の際の美しさと、しっかりとした食感として現れます。



行方市立北浦学校給食センター様(1月18日ご使用)

今まではA社のものを使用していましたが、使用感はさほど変わらないようです。冷凍卵液は解凍後、十分に攪拌しないと出来上がりが『ポテッ』としてしまうので、十分に攪拌してもらいました。

《細菌検査結果報告》R3.1月

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
ハスとカレー挽肉合せ揚	ネクストフードサービス(株)	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性
国産素材のお好み焼豚玉	SD食品(株)	規格基準値内	陰性	/	陰性	陰性
野菜ミックス肉団子タレ付(乳卵抜き)	イセ食品(株)	規格基準値内	陰性	/	陰性	陰性

栄養教諭・栄養職員の皆さまへ

- 今年はコロナ禍ということもあり、食育が計画通りに進まなかったかもしれません。「月刊学校給食1月号・特集1,2」や「食育フォーラム2月号・令和の時代の手引きを読む①」などは、次年度計画作成の参考になりそうです。
- 時間を作って読んでみてください。
- 日本人の食事摂取基準2020年版を受けて、4月から学校給食摂取基準も改訂されそうです。（年末には日本食品標準成分表も改訂されました。）文科省HPを確認しておきましょう。
- 今月12日の協議会研修会に向けて、6月に配付された食事調査報告書のご一読もお忘れなく!!

