

I.G.K だより 10月

http://www.igk.jp
 (公財)茨城県学校給食会 令和3年10月

◆学校給食委託加工業者3組が茨城県知事、県教育長に対し要望書を提出

9月9日(木)県学校給食パン協同組合、県学校給食米飯協同組合、県学校給食麺組合の3団体と県学校給食会理事長が県庁を訪問し、小泉県教育長に要望書を手渡しました。要望書の内容は、9月中の給食休止により給食委託加工業務が休止したことへの救済措置の実施や、今後も起こりうる臨時的休止時の救済措置のルール化などを求めたものです。

給食を提供することで加工賃が各業者の収入となります。児童生徒数の減少や欠食などで注文数が減ると、収入(加工賃)は減ってしまいますが、毎日動かす機械や配送車、人件費等の経費はほとんど変わりません。

このような厳しい状況もあり、委託加工業者の撤退も続いています。これからも、子どもたちに安全、安心でおいしい給食を安定的に届けるためにも、委託加工業者を守るルールが必要ではないでしょうか。



《9月細菌検査結果》

A 凍結前加熱済み及び無加熱摂取商品

- ・さつまいも天ぷら (イセ食品 (株))
- ・ひじき入り厚焼き玉子 ((株) 三和玉店)
- ・ミニ肉まん (井村屋 (株)) 他 14品

B 凍結前未加熱商品

- ・かぼちゃチーズフライ (サンマルコ食品 (株))
- ・Ca強化とうふハンバーグ乳・卵なし (イセ食品 (株))
- ・いわし煮付 ((株) トー・ジツフーズ) 他 18品

検査の結果、いずれの項目も基準値内でした。

その他の商品につきましては本会HPをご覧ください。



※検査項目：一般細菌数、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌群 (A)、大腸菌 E.coli (B)

調理従事員衛生等講習会を開催しました (8/20)

今回はインターネット配信で、東京サラヤ(株) 感染予防・食品衛生サポート部秋山さん、加藤さんから『学校給食における衛生管理のポイント』について講話をいただきました。

講習会終了後の参加者アンケートの一部を紹介させていただきます。

- ・床にゴミを落とさない、床をぬらさないよう努力していきたい。
- ・職場はウェットシステムですが、ドライ運用を心がけることの大切さを改めて感じました。
- ・リモート講習会は、調理員全員で参加できるので良かった。
- ・手袋の正しい使い方、ドライ運用、5Sなど分かりやすかった。
- ・衛生管理における基本や重要なことについて、確認することができた。
- ・異物混入防止対策について具体例をあげて説明していただき分かりやすかった。

半年間で
2.9トン



管理栄養士のひとりごと...

この数字は、給食会が夏休み中に廃棄した食材の量(包装も含む)です。ある程度は仕方のないことかもしれませんが、「もったいない」と思いませんか。

廃棄品が出る理由の中に『納品物資の日付統一』や『欠食等によるキャンセル』問題があります。日付統一されていれば、センターでの作業管理はしやすいですが、端数はそのまま本会在庫となります。また、キャンセルを受けた食材も日付違い不可のセンターには納品できず在庫となっていきます。(文科省衛生管理基準にも日付統一とは記載されていませんが...)

食品ロスを減らす学習指導をされている栄養教諭の皆さん、そろそろ衛生管理基準に沿った給食管理や見積書備考欄の見直しを検討されてはいかがでしょうか?給食会でも、食品ロス減少に取り組んでいきます。

