



おいしいパンをさらにおいしく!!

10月29日(金)に第1回学校給食用パン品質審査会を開催しました。学校給食用コッペパン(23点)と食パン(3点)について、形、焼き色などの外観と、味、香り、すだちなどの内相について審査しました。

4月に原料配合を外国産小麦(80%)+茨城県産小麦「きぬの波」(20%)から外国産小麦(80%)+茨城県産小麦「ゆめかおり」(20%)に変更しました。今回は変更してから初めての審査会でしたが、「ゆめかおり」は「きぬの波」に比べてグルテン(小麦たんぱく質)が多く製パンに適した小麦ということもあってか、柔らかくてボリュームのあるおいしいパンが目立ちました。今回の審査会内容を参考にして、さらにおいしいパンを子どもたちに届けられるようにいたします。



最高得点のパン



〈コッペパン〉



〈食パン〉

学校給食献立コンテスト

今年度のコンテストへの応募数は、40点(米飯35点、パン2点、ソフトめん3点)でした。お忙しい中、応募して下さった栄養教諭・学校栄養職員等の皆さま、ありがとうございました。

県産品や地域の特産物を使い、工夫を凝らした作品が多数あり審査員泣かせの1次審査(書類審査)でした。

11月26日(金)に2次審査(調理審査)を実施し、各賞を決定いたします。2次審査に進まれる5名の皆さまには、当日十分に実力を発揮していただきたいと思ひます。



ノロウイルスに注意

ノロウイルスなどの感染予防には、せっけん・流水による手洗いが有効です。特に重要なのはトイレ使用後の手洗いです。ノロウイルスはとても小さいので、1回の手洗いで除去できないこともあるので、トイレ内だけでなく、もう1回手洗いをしましょう。ノロウイルスにも有効なアルコール消毒液を使うこともノロ対策のひとつです。



全国学校給食研究協議大会 (10/21、22 オンライン開催)

第3分科会(研究主題:中学校における学校給食を活用した食育の充実)において、県保健体育課指導主事 中村美智子先生が指導助言をされました。中村先生のお話を一部紹介させていただきます。

《つながぐ・つながる・つなげる》

学校・家庭・地域をつなげる(連携)だけでなく、子どもたち(中学生)が今の自分を未来の健康な自分につないでいけるようになって欲しい。子どもたちが食に関する様々な学びや経験を重ねることで将来の健康につながることを意識できるよう取り組んでいってほしい。



《10月細菌検査結果》

A 凍結前加熱済み及び無加熱摂取商品

- ・フィレオチキン(カセイ食品(株))
- ・肉詰いなり(羽二重豆腐(株))
- ・はちみつゆずゼリー(トニチ(株))他 15品

B 凍結前未加熱商品

- ・いわしマレード煮((株)トージフーズ)
- ・ベジペーストさつまいも((株)ニッポン)
- ・モミチキ((株)ピアット) 他7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)

