I.G.K だより 12 月

http://www.igk.jp
(公財)茨城県学校給食会　令和3年 12 月 №214

県産品を使っておいしく調理しました！（献立コンテスト）

学校給食献立コンテスト２次審査が 11 月 26 日（金）に行われ、県知事賞はじめ各賞が決まりました。

茨城県知事賞	ひたちなか市立外野小学校	植田　琴 さん
県教育委員会教育長賞	大子町立だいご小学校	竹田 知里さん
県営業戦略部長賞	茨城県立内原特別支援学校	古川 直子さん
学校給食会理事長賞	土浦市立下高津小学校	黒田 結子さん
〃	牛久市立おくの義務教育学校	飯田 晶子さん

《県知事賞受賞献立》

メヒカリのから揚げ

米粉を使い、カレーと青のり風味にして食べやすくしました。

《11 月細菌検査結果》

A　凍結前加熱済み及び無加熱摂取商品
- 千草焼（マルイ食品（株））
- 蒸しレッドキドニー　（天狗缶詰（株））
- 果物の恵（トーニチ（株））　　他　16 品

B　凍結前未加熱商品
- おさかなナゲット（カセイ食品（株））
- 国産野菜餃子・鉄分強化（（株）みまつ食品）
- 手切りヒレカツ・30（四国日清食品（株））

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）

《委託加工工場拭き取り検査》

（文責　山崎）

本会の事業に「学校給食委託加工工場衛生管理指導」があります。すべての工場に対し、食品衛生監視員 OB による指導、拭き取り検査、フードセーフティによる検査のいずれか１つを実施しました。

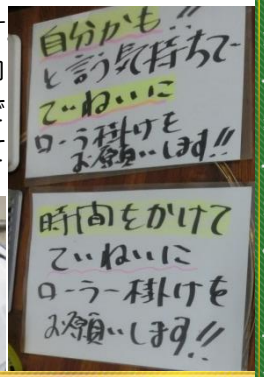
東京サラヤ（株）拭き取り検査の様子を紹介します。調査項目は、工場内の設備・器具類等の拭き取り検査と目視調査です。拭き取り検査では、作業中の手指や弁当箱、保温箱、パン包装機ベルトなどを中心に検査します。目視調査では、衛生管理上の問題点と思われる所をチェックし、不良箇所について指導します。

拭き取り検査に同行して感じたことは、
- 手洗いやトイレを整備したり、整理整頓を心掛けたりする工場が増えている。
- 給食数が年々減少し、設備更新に投資することが難しい状況のところもある。
- 異物混入には細心の注意を払いながら作業している。

各工場とも、様々な工夫をしながら子供たちのために頑張ってくださっていました。

ある工場で、「学校で配膳室の中に入って棚に載せてくるんですが、どうなんでしょうか？」と、聞かれました。

給食を受け入れてからの学校における衛生管理も重要です外部業者から直接納品される食品の検収方法は、配膳室入口での受け渡し（品温、数量、賞味期限、業者名等を記録）です。受配校をお持ちの給食センターでもぜひ確認をしてみてください。



10 月号 IGK『管理栄養士のひとりごと』に答えて…

「うちのセンターは、日付統一にしてたかな？日付 2 口になっても大丈夫ですよ。」「冷凍パック物は保存食をとるからスペアを少し多めに。」「日付 2 口の時には、納品前に連絡ください。」など便りを読んだ給食センター栄養士の皆様から営業担当に声をかけていただきました。ありがとうございました。

※10 月 6 日に「つくろう料理コンテスト」審査が行われました。入賞作品は、給食いばらき第 63 号で紹介します。

1 月分発注締切は、12 月 10 日（金）です。よろしくお願いします！