

I.G.K だより 7月

http://www.igk.jp
(公財)茨城県学校給食会 令和4年7月 No.220

上半期選定品を使ってみました!

学校給食用製品開発選定委員の栄養教諭の皆さんに、選定品の中からおすすめ商品を紹介していただきました。

品名：北海道産コーン焼売 (ヨコミソ)

1個の焼売に北海道産のコーンがたくさん入っていて、甘みがあり、夏にぴったりの商品です。

今回は麺の日に使用しましたが、ごはんの献立でも中華メニューとして使用できます。



〈6月13日(月)使用〉

提供：
銚田市立銚田学校給食センター

品名：極瀬戸内レモンくらげ (マルトモ)

サラダに入れることで、レモンのさわやかな風味が付き、暑くなってきた時期にちょうど良い味になりました。使用量は3gとごく少量ですが、レモンの風味とくらげの程よい歯ごたえが加わり、メリハリがです。

瀬戸内産の香りの良いレモンピールが入っていて、香料も無く素材本来の風味が楽しめました。



提供：
日立市南高野学校給食共同調理場
(くらげ入りさっぱりサラダレシピ
希望の方は、給食会まで。)

台湾から視察(6月21日)

台湾の(社法)大享食育協会の皆さん(3名+通訳1名)が、本県の給食物資供給状況などについて視察に来られました。大享食育協会は、台湾の学校給食の向上・発展に取り組み、学校給食に関する法律作成の推進、食農連携や環境教育等について推進している団体です。

また、日本の給食甲子園の台湾版『学校給食コンクール』を開催しています。当日は、給食会概要、製品開発と課題等についての説明の後に、倉庫、配送車なども見学していました。



〈冷凍倉庫搬入口付近見学〉



〈れんこんレプリカの紹介〉

学校栄養士協議会おすすめ情報

「学校給食の衛生管理をさらに徹底させることをねらいとして、本県栄養士協議会では『みんなの何でもお悩み相談室』を8/25、10/18、12/15に開設します。日ごろ調理作業で疑問に感じていること、マニュアル通りにならないけれど誰に相談しようか?などの悩みについて衛生管理の専門家に相談することができます。

この取り組みを通して、県内の学校給食衛生管理がさらにレベルアップすることを期待しています。

《6月細菌検査結果》

A 凍結前加熱済み及び無加熱摂取商品

- ・美ら海育ちもずく(恩納村漁業協組)
 - ・月見だんご醤油あん(トーニチ(株))
- ほか17品



B 凍結前未加熱商品

- ・棒餃子((株)みまつ食品)ほか4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)

6月中に、パンとソフトめんの細菌検査も実施しました。

☆今年の学校給食献立コンテストにもたくさんの応募をお待ちしております☆

