



http://www.igk.jp  
(公財)茨城県学校給食会 令和4年11月 No.222



## パン品質審査会開催(10/28)

第1回学校給食用パン抜き取り品質審査会を給食会2階会議室において開催しました。今まで2年間はコロナ禍のため、審査員人数を減らして実施していましたが、今回はコロナ感染予防対策を行いながら、5名の審査員と2名のオブザーバーによる審査会を行いました。

審査品数…コッペパン 19個、食パン6個、黒パン1個

審査内容…外観(体積、表皮色、形均整、表皮質)

内相(す立ち、色相、触感、香り、味)



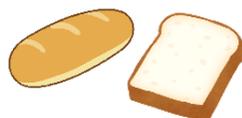
〈審査会風景〉



〈コッペパン最高点〉



〈食パン最高点〉



### ◆ 審査員(県立石岡特別支援学校栄養教諭)の感想 ◆

今回初めて審査会に参加しましたが、味や香り、形など様々な視点から審査していることが分かりました。パン業者のみなさんは、製造工程での苦労も沢山あると思いますが、子どもたちが楽しみにしていますので、これからもよいパンを届けてほしいと思います。



## 学校給食功労者表彰

土浦市立神立小学校栄養教諭 小神野あや子さんが、全国学校給食研究協議大会の席上で文部科学大臣表彰(学校給食功労者)を受賞いたしました。おめでとうございます。



## 学校給食献立コンテスト



10月19日(水)に1次審査を実施し、応募作品37点の中から入選作品5点を選出しました。11月17日(木)の2次審査にて県知事賞などの各賞を決定いたします。

お忙しい中、応募してくださった皆さまにお礼を申し上げます。また、2次審査に望まれる5名の皆さまには、2次審査当日に十分実力を発揮していただきたいと思います。

## 学校給食調理技術向上研修会(10/7・オンライン)

「学校給食で活用できるスチコンの上手な使い方」

茨城県栄養士協議会との共催により、(株)コメットカトウ東京支店管理栄養士・野中様を講師に迎え、スチコン調理の研修会を実施いたしました。



今回のスチコン研修を参考にして、今後、献立に取り入れることがありましたら、ぜひ、給食会までお知らせ願います。IGKだよりで紹介させていただきます。



## 《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

- ・冷凍白玉(全農)
- ・揚げちりめんインドネシア産原料((株)木村海産)
- ・新春デザート(トーニチ(株)) ほか29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)

### B 凍結前未加熱商品

- ・いわしのかりかりフライ((株)ハートフーズ21)
- ・あじのさんが団子(有)やまた水産) ほか11品

