





(公財)茨城県学校给食会 令和5年1月 No.224

新年あけましておめでとうございます。今年もどうぞよろしくお願いいたします。

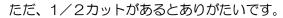
下半期選定品を使ってみました!

今回は製品開発選定委員の幾浦先生(水戸ブロック)からの情報です。

品名:冷凍ちくわハーフ25 ぼたん焼き【日本水産】

ちくわの磯辺揚げを給食で提供しました。

普通のちくわは穴の窪みに衣が入り込んで衣の火の通りが 気になるところですが、こちらのちくわは穴の窪みが浅く衣 がたまりにくく調理もしやすかったです。



低学年・中学年に 1 本は大きく調理室で半分にカット してから揚げました。1本では少し大きく児童も驚いて いましたが、喜んでいました。







《12月細菌検査結果》

三種の根菜まんじゅう((株) 隆峰)

B 凍結前未加熱商品

- A 凍結前加熱済み及び無加熱摂取商品
- やさしい海のハート型なると(スズヒロシーフーズ(株)) たら角切り(日本水産(株))
 - 冷凍茹ほうとう麺(鵜の木)ほか8品
- ・チョコプリン(トーニチ(株)) ほか 20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、黄色プドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌群(A)、大腸菌 E.coli(B)

令和4年度茨城県教育委員会教育長賞

(学校給食優良学校等表彰)

団体の部:ひたちなか市立那珂湊第三小学校

個人の部:水戸市立第四中学校 栄養教諭 井上幹枝さん

貸出教材(書籍·DVD)の紹介

茨城県栄養十協議会と(株)サラヤ様から「改訂・学校給食施設計画の手引 き」をいただきました。

施設計画の基本や建築・設備計画、施設運営のポイント、 規模別のモデル施設計画図面など、新たな課題をふまえた 具体的な対応ポイントを網羅した手引き資料です。 新築、 改築、日ごろの衛生管理の手引書として、学校給食に携わ る様々な方に読んでほしい 1 冊です。

また、10月に学校栄養士協議会と共催で開催した学 校給食調理技術向上研修会の DVD を作成しました。当 日参加できなかった栄養士協議会会員の皆さまは、食 育教材等借用申込書にて給食会まで申し込んでください。



(文責 山崎)



1月24~30日までの1週間は「全国学校給食週間」です。学校の食事 ちょっと古い資料ですが、2020年11月号「学校の食事」 の特集に『全国学校給食週間の取組(プレゼンテーション資料 の作り方)』が掲載されています。タブレット操作にもだいぶ 慣れてきたと思いますので、この特集を参考にして給食の歴史 や調理施設の紹介にチャレンジしてみてはいかがでしょうか。

