I.G.Kだより 1月

http://www.igk.jp

（公財）茨城県学校給食会 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。

ただ、１／２カットがあるとありがたいです。

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》

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））
- 三種の根菜まんじゅう（(株）隆峰）
- チョコプリン（トーニチ（株））　ほか　20 品

B　凍結前未加熱商品

- 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

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）

（文責　山崎）

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

茨城県栄養士協議会と（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。

給食週間にいかがですか？

１月２４～30 日までの１週間は「全国学校給食週間」です。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。