

桜川市がいっぱいだったおいしい給食!!



昨年11月に行われた学校給食献立コンテストで、知事賞・県教育長賞を受賞した桜川市学校給食センターでは、全国学校給食週間中の1月26日(木)と27日(金)に受賞献立を市内全校に提供しました。

26日は桜川市産小麦(ゆめしほう)や桜川市の山桜から採れた山桜はちみつ、地元野菜をたっぷり使ったうどんの献立でした。27日は、地元野菜のほかに、キングポーク(筑西市小栗地区産)や県産きくらげなどを使った『いばらき県産デー』(ご飯)の献立でした。

今回の提供にあたって、桜川市学校給食センターの所長さんは、「知事賞と県教育長賞のダブル受賞は、私たちにとって大変喜ばしいことです。今回の献立提供は、給食センターに関係するすべての方の協力があって実現できました。特に野菜をたくさん取り入れた献立なので、早朝から納品などの対応をしていただきました。おいしい給食を食べながら、地元の食材に興味をもってもらいたい」と話していました。

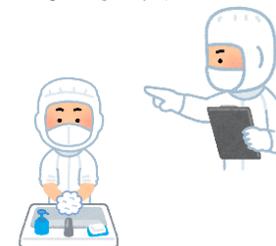


1月24日県庁食堂で知事賞献立が提供されました。

令和4年度学校給食委託加工工場衛生管理検査の結果から

本会では、毎年、給食の主食を製造する委託加工工場に対し、次の3つの指導・検査のいずれかを実施しています。

- ①衛生管理指導員による指導
- ②外部業者による拭き取り検査及び目視調査
- ③外部業者によるフードセーフティ監査



今年度の調査結果から見たことは、

- ◎手洗い設備の整備(せっけん・アルコール・爪ブラシ設置)
- ◎従事者の健康管理記録
- ◎機械類の清掃・管理
- △工場内の掲示物の劣化
- △工場内の清掃(壁際、窓際)

◎: ほぼ全て工場で良好
 △: 半数以上の工場で指摘あり

今後も、工場と連携を取りながら、安全・安心な学校給食の提供に努めていきます。

月刊誌のおすすめ情報

学校給食2月号 特集『食物アレルギーと個別指導』

『データで示す食育』(上越教育大学大学院野口孝則先生)

学校の食事1・2月号 特集『The 鉄』



《1月細菌検査結果》

A 凍結前加熱済み及び無加熱摂取商品

- ・ハッシュポテト(びえいフーズ(株))
- ・新とうふあげ(サイコロ)(羽二重豆腐(株))
- ・かぼちゃチーズフライ(サンマルコ食品(株))
- ほか16品

B 凍結前未加熱商品

- ・国産ごぼうのミンチカツ(四国日清食品(株))
- ・国産いよかんゼリー((株)SN食品)
- ほか14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)

