

上半期選定品を試作していただきました！

今回は製品開発選定委員の岡野先生（特別支援ブロック）からの情報です。

品名：おこめでとろーり
とろけるシュレッド【神明】



この商品は、米粉にチーズの香りを添加したシュ

レッドチーズのような商品です。乳を主原料としたチーズとは風味が異なる（みそのような香りを感じる）ことから、苦手な児童生徒がいるかもしれません。チーズの代替えとして給食で提供するかは悩むところですが、アレルギー対応食を提供しているところでは、代替え品として活用できるのではないかと感じました。（規格が200gなので無駄にならず、使いやすいと思います。）

また個別指導においても、代替え品の情報提供の一つとして活用できるかもしれません。

《2月細菌検査結果》

A 凍結前加熱済み及び無加熱摂取商品

- ・鶏と野菜のフリット（カセイ食品（株））
- ・春夏冬だんご（（株）ピアット）
- ・ミニ柏餅（（株）港製菓） ほか 23品



B 凍結前未加熱商品

- ・サワラ塩麴漬け（ネクストフードサービス（株））
- ・お魚豆腐団子（（株）極洋） 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）

《牛の等身大幕》

石岡市立石岡小

1年生の食育授業の導入で幕を使用し、授業終了時まで教室の脇に掲示。子どもたちは、牛の大きさにびっくり。

給食の牛乳を頑張って飲む児童が増えたそうです。



《まるごと実物大シリーズ魚介編》

神栖市立大野原西小

給食で食べる魚の多くは、切り身状態なので、実物大シリーズを使って魚の大きさや形の違いを説明し、水産物に興味・関心をもたせ、残さず食べる意欲が高まるようにしました。



《かみかみセンサー》

八千代町立中結城小

養護教諭と栄養教諭が、4年生対象に「かむことの大切さ」についての授業を行い、その後の給食時間にセンサーをつけて完食までの回数を調べました。



19日は『岡田小食育の日』

牛久市立岡田小では、毎月19日は、給食時間を延長し、ゆっくり食事をとる日としています。給食委員会が、事前に紙芝居などを使って動画を撮影し、19日に各クラスに配信しています。



2月の栄養士協議会研修の際、段ボール箱や空容器の処理についてお話をいただいたところ、早速改善に向けて取り組んでくださるところがありました。ありがとうございます。これからも、衛生管理基準に沿って安全、安心、おいしい給食提供のために頑張っていきたいと思います。（山崎）