



◎おいしい香りでいっぱい！かつお節・だし教室◎



本会取引先の(株)にんべん『かつお節・だし教室』が各地で開催されています。今回は、10月24日・坂東市立神大美小学校5年生家庭科の様子を紹介します。

だしの香りに「いいにおい」、真剣に削り体験をし、そのあとの試食では「とろけるような感じがする」「ザ・かつお節！」などの声が上がっていました。



共同調理場連絡協議会視察研修会が開催されました

コロナ禍で中止していた視察研修会を、10月26日(木)に実施いたしました。視察先は、八千代町の『たまご&ファーマーズ(株)八千代パッキング工場』で、25か所の調理場の皆さまが参加されました。

この施設はイセ食品株式会社のグループ企業で、養鶏場から集荷した鶏卵を洗浄・包装し出荷しています。併設の養鶏場から鶏卵をコンベアで工場に運び、原卵処理室で洗浄・乾燥し、製造室でパック詰めしています。工場は敷地内にある養鶏場も含めて衛生管理が徹底されていました。



第14回全国学校給食研究協議大会(10/19-20)

会場：東京・国立オリンピック記念青少年総合センター
第8分科会発表者：

水戸市立千波小学校 栄養教諭 森永智恵子先生
研究発表主題：

安全で安心な学校給食提供のために
～水戸市学校基本計画に基づいた取組を通して～

安全・安心な学校給食を提供するための水戸市や千波小の取組事例を紹介しながら発表されました。



◎茨城の献立が載ってます◎



『学校・家庭・地域をつなぐ今月の献立研究』の中で、県南地区の地場産物を取り入れた自慢献立を紹介しています。

茨城県栄養士協議会の役員の皆さまが中心となり、献立のコンセプトや工夫点なども記事にし、7地区の献立が掲載されています。ぜひ、お読みください。



月刊「学校給食」
11月号

《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 B 凍結前未加熱商品

- ・レンコン入り肉団子 (イセ食品(株))
- ・Ca・Feたっぷりのアジカツ (大関食品(株))
- ・美ら海育ちもすく (恩納村漁業協同組合)
- ・ポロニアカツFe (印南養鶏農業協同組合)
- ・チョコプリン (トーニチ(株)) ほか32品
- ほか10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)

