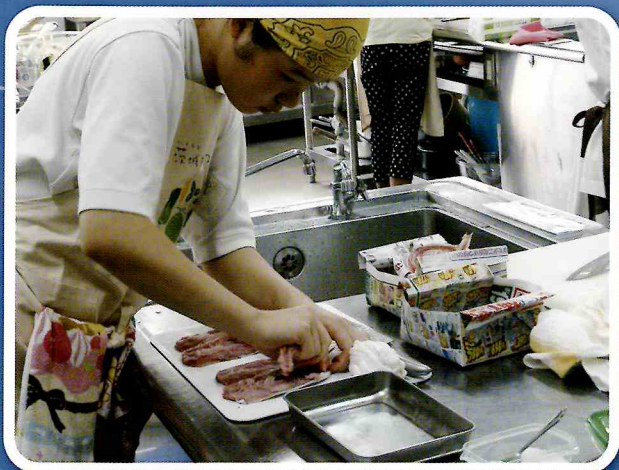




**未来を担う
子どもたちの
健やかな成長を
サポートします**

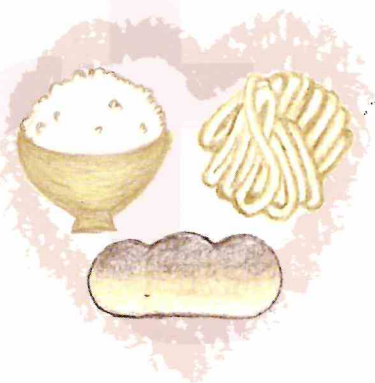


公益財団法人 茨城県学校給食会

ハート

物資供給

安定供給とおいしさを 大切にしています。



●基本物資（米・パン・ソフトめん）・牛乳の供給

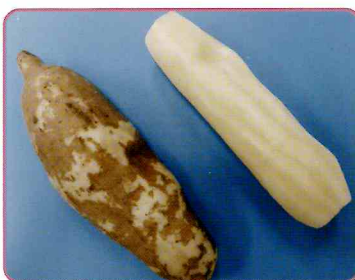
- 学校給食用米穀は各市町村の産地指定米の年間使用分を玄米として確保し、毎月精米として供給しています。
- 県産小麦粉（ゆめかおり）を使用したパン、県産小麦粉（きぬの波）100%のソフトめん、県産米 100%の米粉パンを供給し、県産小麦粉や米穀の消費拡大を図っています。
- 米飯、パン、ソフトめんの各加工工場と委託契約を結び、不都合が生じた場合は代替工場により安定供給に努めています。
- 牛乳需要見込み量取りまとめの協力を行い、代金請求及び支払業務をしています。



●一般物資（冷凍・冷蔵食品、乾物等）の供給



学校給食用製品
開発選定委員会



茨城県産ヤーコン
（原料）

開発製品
冷凍ヤーコン
千切り



開発製品
つくば鶏ヤーコン入り
メンチカツ



物資検討会

- 一般物資は、「学校給食製品開発選定委員会」を組織し、年2回の検討を経て新商品の選定を行っています。そこで選定された商品は、安全・安心、良質、低廉な物資として物資検討会等で紹介されます。また、「学校給食製品開発選定委員会」は県内農畜水産物を活用した商品の開発をすすめ、地産地消を推進しています。

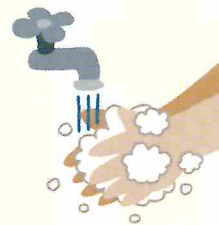
※「学校給食製品開発選定委員会」は、行政、学校栄養士協議会、共同調理場連絡協議会、PTA連絡協議会など各関係機関や団体から推薦された者で構成されています。

ヘルス

衛生管理

安全・安心を確保します。

安全で安心な学校給食用物資をお届けするため、外部専門機関による検査及び本会食品検査室による自主検査を行っています。



基本物資

- 小麦粉の残留農薬及び成分検査
- 学校給食用パン抜き取り品質審査会
- 学校給食用ソフトめん抜き取り検査
- 学校給食用米飯の細菌検査



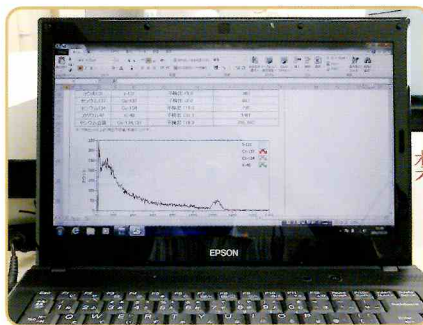
パン抜き取り品質審査会

一般物資

- 本会検査室による定期検査
(一般生菌・大腸菌群及び大腸菌・サルモネラ菌・黄色ブドウ球菌)
- 放射能検査(県内農畜水産物等)
- 物資情報提供(商品内訳表・細菌検査表・アレルギー等)



一般生菌の検査



放射能検査(一般物資)



委託加工工場の衛生管理指導

- 本会職員と食品衛生インストラクター等の専門職員が、米飯・パン・ソフトめん委託加工工場を定期的に巡回し、拭き取り検査による工場施設内・設備の細菌検査や衛生指導を行う他、(一社)日本パン技術研究所 フードセーフティ監査員による工場・設備等の監査の実施、元食品衛生監視員による専門性の高い指導・助言を行っています。
- 衛生管理講習会の実施



米飯容器の拭き取り検査



食品衛生インストラクターとの巡回衛生指導

ライフ

食育支援



学校給食の充実発展に尽くします。

学校等における食育推進を支援します。

● 食育推進等の支援

- 学校給食充実発展・食育支援事業等への助成
- 学校給食関係団体への助成
- 地場農畜水産物を利用した学校給食献立コンテストの実施
- 学校給食調理従事員衛生等講習会の開催
- 親子料理教室の開催
- つくろう料理コンテストの共催
- 調理技術向上研修会の共催
- 学校給食管理システムソフトウェアの無償貸与
- 食育指導資料の無償貸与
- 簡易検査機材（培地・試薬含む）の無償貸与
- 冷凍保管庫設置補助
- 研修室・会議室等の貸出し



調理講習会



学校給食調理従事員衛生等講習会



つくろう料理コンテスト



学校給食献立コンテスト



大会議室



中会議室



調理実習室