



明けましておめでとうございます。今年もよろしくお願ひいたします。

12月5日(水)に第3回学校給食用製品開発選定委員会が行われました。今年度は委員の皆さまのご協力により冷凍ヤーコンを開発しましたが、さらにヤーコンを使用したコロッケとメンチカツを2月の物資検討会に展示する予定です。



笠間市にあるヤーコン圃場



生産者



ヤーコン



製品開発選定委員会



ヤーコンコロッケ



ヤーコンメンチカツ

ヤーコンを使用した献立 常陸大宮市立美和中学校 添田正子さんより

ヤーコンの五目きんぴら 小学生1人分

(材料)豚肉 8g 冷凍千切ヤーコン 12g 人参 10g ごぼう 10g つきこん 10g たけのこ 10g
油 1.5g しょうゆ 4g 三温糖 1g さけ 1g 和風だしの素 0.3g 七味 0.01g

細菌検査結果報告 (検査日 H24.12.)

商品名	会社名	一般生菌数	大腸菌群	大腸菌	サルモネラ	黄色ブドウ球菌
ハート型トマトコロッケ	コッコ	規格基準値内		陰性	陰性	陰性
オムレットケーキココア	明治	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
焼き芋S	イセ食品	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
カイザーロール(個包装)	オーランドフーズ	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
冷凍カスタードプリン	トーニチ	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
冷凍牛乳プリン	SN食品	規格基準値内	陰性		陰性	陰性

前号で「平成24年度いばらき食育推進大会」の日付を平成25年1月17日(木)と記載しましたが誤りで、正しくは平成25年1月16日(水)ですので訂正とお詫びを申し上げます。

今年度第2回調理講習会が12月11・12日に開催されました。

講師は昨年に引き続き、クッキングスクールネモトの根本悦子先生です。茨城の食材を使用した料理と郷土に伝わる料理など5品を実習、その後「今伝えたい食」の講演が行われました。



根本悦子先生



おごごめし



ロールドポーク



煮合い



ヤーコンスープ



里芋のみぞれ汁



アンケートから

(調理)

- 身近な調味料で美味しい食事が作れるので自宅でも実践してみたいです。
- 学校給食で作れるメニューを取り入れてほしい。
- 食材の組み合わせや加熱する順番などの大切さを改めて感じました。
- 他市町村の方と同じ班で調理できるのはコミュニケーションがとれて良い。

(講演)

- 妙なこと、理にかなったことを自然と身につけていた先人の知恵を、途切れてしまうことの怖さを感じました。しっかり伝えていくことが大切だと思います。
- 五節句についてお話をうかがうことができ、大変勉強になりました。食育の奥の深さを感じました。今後もっと頑張らなければと心新たにしました。
- 行事食を科学的根拠に基づいて説明していただき、理解することができました。興味深く聞くことができました。



根本悦子先生の執筆本を調理講習会時に希望をとりましたが、追加で購入希望の方は連絡下さい。貸し出し用もあります。左2,000円 右1,500円

