



- ◆ 10月17日(木)に栄養教諭、学校栄養職員等の調理講習会と食のセミナーが行われました。(10月16日(水)は台風の影響で中止になりました。)

IGKだより
<http://www.igk.jp>
 (公財)茨城県学校給食会 平成 25 年 11 月 No.140



食欲の秋です。茨城県は新鮮な農水産物に恵まれています。各地で行われる収穫祭や“いばらきを食べよう”などの催しに出かけてみてはいかがでしょうか。

下半期分物資検討会の人気商品を使用した献立 つくばみらい市立谷和原学校給食センターより

献立：麦ごはん、牛乳、中華ラビオリ、切り干し大根の中華あえ、八宝菜

八宝菜 (小学生 中学年)



茨城県産さといも入り揚げボール(スズヒロシーフーズ) 2.0g

豚こま肉	2.0g	ほたてがいがい(水煮)	1.2g
はくさい	4.0g	たまねぎ	3.0g
たけのこ水煮(短冊切り)	2.0g	干しいたけ	0.5g
にんじん	1.0g	チンゲン菜	1.0g
おろししょうが	0.5g	サラダ油	0.5g
食塩	0.8g	こしょう	0.02g
鶏がらだし(顆粒)	1.3g	濃い口しょうゆ	0.7g
ごま油	1g	片栗粉	2.2g

- ★茨城県産さといも入り揚げボールは、下ゆでしないでそのまま入れるとだしが良く出ます。見た目が丸く、うずらの卵の代わりになりました。
- ★えび・いかのアレルギーが多いため、ほたての水煮を使用しています。

◆ **細菌検査結果報告(検査日 H25.10.21)**



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
学給用ホブサ(ピタパン)	池田食品	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
南蛮風チキン	印南養鶏	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
明治チョコレートケーキ	明治製菓	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
サンタのbaumクーヘン	カセイ食品	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
モチチキ(モミの木チキン)	ピアット	規格基準値内		陰性	陰性	陰性
Merry Xmas(イチゴとチョコ)	トーニチ	規格基準値内	陰性		陰性	陰性



左：大留先生 右：幸田先生

講師は東京都で栄養教諭としてご活躍されていた幸田真紀子先生・大留光子先生です。
 全学栄製品・全学栄すいせん製品を使用した5品を調理実習しました。
 食のセミナーでは「茨城県産物を活用した学校給食」というテーマでJA水戸の雨谷はるいさん、佐久間智之さんより講演がありました。



鶏飯(けいはん)
 郷土料理アレンジ



ミネラルたっぷりサラダ



鮭のさわやかソース



食のセミナーの様子



鶏汁風
 郷土料理アレンジ



白豆のフィンランシェ



アンケートより

- *新しい製品の利用方法を知ることができました。
- *一人分の分量が計算されていて、すぐに給食に活用できます。
- *栄養教諭の先輩としての助言が参考になりました。
- *現場での使用方法・注意点など具体的に教えていただき良かった。
- *JAの取り組みについて参考にし、今後は市町村のJAと連絡をとり地産地消を推進していきたい。



おめでとうございます

平成 25 年度優秀教員表彰 「ティーチャー オブ ティーチャーズ」称号
 小美玉市立美野里中学校 栄養教諭 柳澤けい子 さん

★献立コンテストにご応募ありがとうございました★

応募数 27 点から 6 点を選出し、11 月 28 日(木)に第二次審査を行う予定です。
 お忙しい中ご応募くださった栄養教諭・栄養職員の皆さま、ありがとうございました。