

IGKだより

http://www.igk.jp

(公財)茨城県学校給食会 平成 27 年 10 月 No.157



関東・東北豪雨により被害を受けられた皆さまに心よりお見舞い申し上げます。
また一部地域においては、委託加工工場被災のため、献立変更等にご協力いただきまして感謝申し上げます。

◆ 平成 27 年度学校給食パン技術講習会 (平成 27 年 8 月 12・13 日)

栄養教諭・学校栄養職員を対象に、学校給食パンに関する基礎的な知識及び製パン技術の理解を得るとともに、品質向上を図る目的で講習会を行いました。

- * 講師 昭和産業株式会社
商品開発センター・カリグループチームリーダー 並木 浩
- 1 日目 学校給食パンの製造実技
- 2 日目 学校給食パンの品質審査方法



- アンケートから
- * 実技をしたうえでの品質の見方の講義でしたので理解しやすかった。
 - * 問題が出た時になぜそうなったか少しは予想できるようになった。
 - * パンの見方が変わりました。「焼きたて」「白いパン」「やわらかい」がおいしいという視点だけでないことがわかりました。

◆ 平成 27 年度学校給食調理従事者衛生講習会 (平成 27 年 8 月 26 日)

学校給食における食中毒を防止する観点から、調理業務に従事する学校給食調理を対象として、学校給食の安全及び充実を図るために衛生に関する講習会を行いました。

- * 「学校給食の衛生管理～なぜを追求する～」
講師 淑徳大学看護栄養学部 客員教授 田中 延子 (写真 左)
- * 「食物アレルギーの食事の考え方と給食対応について」
講師 国立病院機構相模原病院臨床研究センター アレルギー性疾患研究部 管理栄養士 林 典子 (写真 右)



(文責 田島)

◆ つくろう料理コンテスト最優秀作品

テーマ: My ホリデー朝食メニュー



牛久市立岡田小学校
片桐 匠登くん(6年)

小学生の部
9月18日(金)県庁カフェテリアひばりにて、ランチ定食として提供されました



結城市立結城東中学校
荒川 志恩さん(2年)

中学生の部
10月19日(月)
提供予定



県立水海道第二高等学校
木村 瑞紀さん(2年)

高校生の部
11月19日(木)
提供予定

◆ 米飯給食献立コンテストに多数のご応募ありがとうございました

36点の応募作品について第一次審査(書類審査)を経て、11月26日に第二次審査(調理審査)が行われる予定です。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。



◆ 食育推進コーナー



食育早わかり図鑑 (CD-ROM 付)

給食時間の5分間指導が月別旬の野菜ごとに掲載されています。

◆ 細菌検査結果報告(検査日 平成 27 年 10 月 1 日)

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
クリスマスケーキ チョコレート	トーニチ	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
クリスマスケーキ 純正ロールホワイト	トーニチ	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
Merry Christmas いちごのデザート	トーニチ	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
クリスマスケーキ あまおう苺クリーム	SN 食品	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
フルーツロールケーキ チョコ	明治	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
フルーツロールケーキ ホワイト	明治	規格基準値内	陰性		陰性	陰性