

IGKだより

http://www.igk.jp

(公財)茨城県学校給食会 平成 27 年 11 月 No.158



例年より少し早く“木枯らし1号”が東京で吹きました。寒暖の差が大きいのので体調には十分注意したいですね。9月の豪雨により、米飯委託加工工場被災のため、代替工場により提供させていただいております学校・センター様には引き続き11月も同様の対応をさせていただきますので、ご迷惑をおかけしますがよろしくお願いたします。

◆ 平成27年10月21日・22日に栄養教諭、学校栄養職員等の調理講習会及び食のセミナーが行われました。講師は元京成ホテル総料理長の二木真人先生です。プロの料理技術と盛り付け方に参加者も感動でした。



←二木真人先生

1. サモンのカカミ仕立て 彩野菜飾り
2. ほうれん草のマリアッティ
3. いばらきコシカリと茸のリゾット 帆立貝添え
4. ローズポークのソテーのれんこん・茄子・パプリカ入りトマトソース
5. フルーツのグラタン



*講習会のレシピをご希望の方はご連絡下さい。(田島・門倉)

食のセミナーの様子

食のセミナーでは「食育と果樹について」というテーマで茨城県農林水産部販売流通課の加治真継さんより講演がありました。



調理講習会に参加して 筑西市立養蚕小学校 栄養教諭 尾見 真美

今回参加させていただいた講習会では、ワクワクする二木先生の説明や手さばきに感銘を受けると同時に、調理をする楽しさを改めて実感することができる実習となりました。

特に印象に残ったのは、「ローズポークのソテーのれんこん・茄子・パプリカ入りのトマトソース」でした。今回は焼いた肉にトマトソースをかけての試食でしたが、ソースはパスタソースにするなど様々なアレンジが楽しめると感じました。

また、先生の講話の中で『様々な食材を組み合わせることでその食材の味を新たに楽しめる』というお話が印象的でした。

この日体験し、学んだことを生かし、今後も地元の食材の良さを生かした給食作りに励んでいきたいと思います。

おめでとうございます

平成27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

茨城県立下妻特別支援学校 赤田部 恵美子栄養教諭

ひたちなか市立市毛小学校 樋口 教子栄養教諭

◆ 平成27年10月23日に水戸市立鯉淵小学校2年生9名が「わたしの町」の授業で給食会見学にみえました。

昔の給食のレプリカや食育教材を見たり、倉庫や冷凍庫室の見学をしていただきました。



“おおきなあれ” スkimミルクを使った料理、おやつ、ドリンクのレシピ集です。茨城県栄養士会より5部ずつ寄贈していただきました。(ご希望の方はご連絡下さい)

細菌検査結果報告(H27.10.28)

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
ぺこちゃんクリスマスケーキ(ホワイト)	不二家	規格基準値内	陰性	/	陰性	陰性
クリスマスケーキ 豆乳のいちごケーキ	トニーチ	規格基準値内	陰性	/	陰性	陰性
花がんも	羽二重豆腐	規格基準値内	陰性	/	陰性	陰性
照焼ステーキゴマ入り	印南養鶏	規格基準値内	陰性	/	陰性	陰性
茨城県産冷凍 ヤーコン 千切	せき	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性
れんこん入り肉まん	エアアイフーズ	規格基準値内	陰性	/	陰性	陰性