



◆ 平成 29 年度親子料理教室 (平成 29 年 8 月 6 日 親子 9 組 18 名参加)
「親子で鰹節削りを体験し、だしを使った野菜料理作り」

講師 (株)にんべん 麻生雅志氏
野菜ソムリエ 田野島万由子氏
メニュー 鰹節ふりかけの太巻き寿司
夏野菜の冷やし茶碗蒸し
和だしのポトフ
モチモチきびだんごのデザート



親子で鰹節削りを体験



鰹節でおいしいだしをとる



フライパンでふりかけ作り



◆ 平成 29 年度学校給食管理システム講習会

学校給食管理システムソフトウェアの使用について、業務の遂行に必要な知識等を取得することを目的に行われました。

平成 29 年 7 月 24・25 日 (初級) 参加者 22 名

平成 29 年 7 月 27 日 (中級) 参加者 25 名



アンケートから
*講習を受けてあ
いまいだつた
ところが解決され
ました。
*今後給食管理を
進めていくにあ
たつて効率の良い
給食管理がで
きそうです

◆ つくろう料理コンテスト最優秀作品

牛久市立中根小学校	東洋大学附属牛久中学校	大成女子高等学校
薬科 快成さん(6年生)	片桐 匠登さん(2年生)	吉田 夏奈さん(2年生)
テーマ「シャキ! カリッ! ね! トロ! 食感楽しい刺デモング」	テーマ「茨城の栄養を いただきます」	テーマ「茨城の食材でパワーUP! 日々美食・日々笑進Part2」
		

*9月19日(火)県庁カテリナひばりにて、小学校の部がランチ定食として提供されました。中学生の部は10月19日(木)、高校生部は11月20日(月)に県民の皆さまへ提供する予定です。



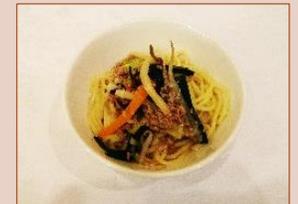
◆ 第41回東日本学校給食麺組合講演並びに料理試食会が8月23日に開催されました。麺料理のレシピを茨城町立学校給食共同調理場 栄養教諭 森永智恵子さん・三井あすかさんが作成し麺組合の皆さまが試食しました。



試食している様子



涸沼大和しじみの
和風ラタトゥイユパスタ



山菜肉みそラーメン

◆ 細菌検査結果報告(検査日 平成 29 年 9 月 22 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
鉄分亜鉛たっぷり 国産具材の肉春巻き	日本水産	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性
いかフライ	清水冷凍	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性
Fe 炒り玉子	三和玉店	規格基準値内	陰性	/	陰性	陰性
ローズポークと常陸牛の ハンバーグ	高崎ハム	規格基準値内	陰性	/	陰性	陰性
茨城県産レンコン入り しゅうまい	ピアット	規格基準値内	陰性	/	陰性	陰性
県産豚肉コッパFe強化	ロイヤルフーズ	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性

*お手数ですが、給食関係の教職員の方へ回覧をお願いします。