



厳しかった残暑もやっと終わり、過ごしやすい季節になりました。

学校給食調理従事員衛生等管理講習会が茨城県教育委員会，茨城県学校給食会の主催のもと平成24年8月23日(木)に学校給食会において開催されました。

講演1 「学校給食調理技術の充実」

日本学校調理師会 会長 山本 五十六

講演2 「学校給食調理場における衛生管理について」

東京医科大学 兼任教授 中村 明子

感想・意見(参加者100名)

- ・給食調理の大変さを改めて考え、人の命を預かる責任の重さを感じました。2学期からも今まで以上に衛生管理に注意していきたいと思います。
- ・実際に調理経験豊富な方からの講演で、言葉のひとつひとつが心に溜り、仕事に対しての意欲も強くなり、力をいただいた講演でした。
- ・もっとひとりひとりがプロ意識を持って作業することが大切と感じました。 e t c

山本五十六先生

中村明子先生



日立市本宮町の宮田学校給食共同調理場(鈴木伸之場長)は1日、調理室などを一般に開放する「学校給食夏休み親子教室」を開催した。参加者はおもちゃの野菜を使った模擬調理や調理器具の見学などを通して、学校給食への理解を深めた。

見学会は2006年に開始。今年は宮田、日高、中里、中小路小を対象に約200人の親子らが参加した。模擬調理は千人分の平釜での模擬調理に取り組みこともたちまち日立市本宮町

日立 親子で給食調理体験

みそ汁がでる平釜4台を使用。水を満たして野菜のおもちゃを浮かべると、参加者はへらで中身をかき混ぜたり、ひしゃくですくう作業を体験した。

1日に6900枚の食器を洗う機械や加熱調理を行う「コンベクション」の使用法を職員が実演。給食の歴史コーナーでは、脱脂粉乳や鯨肉の竜田揚げなど懐かしい献立が並んだ。

模擬調理に取り組んだ日高小3年の海老原舞依さん(9)は「へらがとても重かった。給食作りは大変だと感じた」と話した。(小野寺晋平)

茨城新聞 H24.8.7

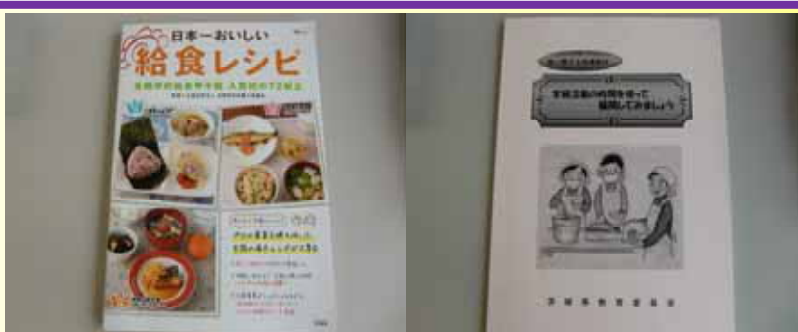
献立コンテストに多数のご応募ありがとうございました。

応募総数は力作揃いの30点です。10月23日に第一次審査(書類審査)、11月29日に第二次審査(実技審査)が行われる予定です。お忙しい中ご参加くださった栄養教諭、栄養職員の皆様ありがとうございました。

細菌検査報告(検査日 平成24年9月20日)

商品名	会社名	一般生菌数	大腸菌群	E.coli	サルモネラ	黄色ブドウ球菌
あじのさんが団子	やまた水産	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
まぐろカツ	エフアイフーズ	規格基準値内		陰性	陰性	陰性
みかんソーゼリー	トーニチ	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
スチームボイルほたて貝	小泉水産	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
ハッピーハウイン加チャブリ	トーニチ	規格基準値内	陰性		陰性	陰性

食育推進コーナー



*日本一おいしい給食レシピ

食に関する指導教材
「学級活動の時間を使って展開してみよう」
茨城県教育委員会
在庫が30部程度あります。
ご希望の方はご連絡ください。