



11月21・22日に**栄養教諭，学校栄養職員等の調理講習会及び放射能と食のセミナー**が開催されました。

調理講習会の講師は料理研究家の馬場香織先生です。茨城の食材を使った調理実習と、ハーブ・スパイスについての講義が行われ、その後昨年に引き続き茨城大学理工学研究科教授高妻孝光先生の放射能と生活についての講義がありました。

12月に入り寒さが急に厳しくなりました。今年の冬は例年になくノロウイルスが猛威をふるいそうです。うがい、手洗いは徹底したいですね。

平成24年度米飯給食献立コンテストの2次審査が11月29日に給食会で行われ、優秀賞が決定しました。平成25年1月17日(木)の「平成24年度いばらき食育推進大会」にて表彰の予定です。

茨城県知事賞

茨城県教育委員会教育長賞

茨城県農林水産部長賞

茨城県学校給食会理事長賞

茨城県学校給食会理事長賞

つくばみらい市立谷和原学校給食センター



常総市豊岡学校給食センター

常陸太田市学校給食センター

筑西市立下館学校給食センター

水戸市学校栄養士会

(1中2中ブロック)

菊池佳美

小口富美子

江澤みつ江

坏 泰子

豊田みどり

島田亜紀美

會澤千恵子

大内靖子

仁平由佳



馬場 香織 先生



ハーブ・スパイスを使用した料理



調理実習



講義



放射能と食のセミナー-高妻孝光先生



給食会宮本理事長挨拶

馬場香織先生プロフィール

料理研究家、フードコーディネーター

ご主人の転勤に伴い、シカゴ、ニューヨークでの10年の渡米生活を通して、ホームパーティや各国の食文化に触れ、帰国後料理教室を主宰、「何度でも作りたくなるほめられレシピ」はベストセラーになっています。

馬場先生の新刊を貸出します。

新刊



持ちより&さし入れ レシピ 野菜たっぷり幸福レシピ

細菌検査結果報告

(検査日 H24.11.19)

商品名	会社名	一般細菌数	大腸菌群	E. Coli	サルモネラ	黄色ブドウ球菌
イナダサクサク揚げ	茨城冷凍食品	規格基準値内		陰性	陰性	陰性
トマトオムレツ パラ	マルイ食品	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
学給用ナン	池田食品	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
宇和島のじゃこ天	極洋	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
くじらかつ	サンビゴー	規格基準値内		陰性	陰性	陰性
卵皮巻 春雨枝豆	スワロー食品	規格基準値内		陰性	陰性	陰性



茨城県知事賞



茨城県教育委員会教育長賞



茨城県農林水産部長賞



茨城県学校給食会理事長賞



受賞者のみなさん