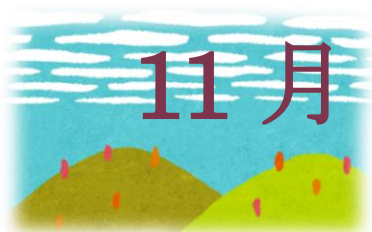


IGKだより

http://www.igk.jp

(公財)茨城県学校給食会 平成 26 年 11 月 No.149



11月

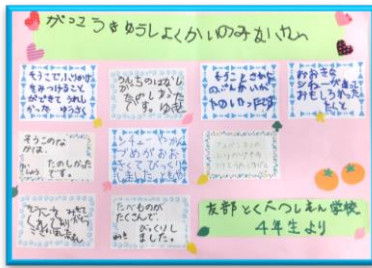
食欲の秋です。茨城県は豊かな食彩に恵まれています。各地で行われるイベントに出かけてみませんか。

- ◆ 10月8日(水)に水戸市立鯉淵小学校2年生8名が「わたしの町はっけん 町探検」の授業で給食会を見学にみえました。



↑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

↓見学した感想とお礼のお手紙をいただきました



*10月16日(木)には茨城県立友部特別支援学校小学部4年生10名が校外学習で見学にみえました。見学した感想とお礼のお手紙をいただきました。

- ◆ 細菌検査結果報告(H26.10.30)

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
若鶏竜田揚げ (クリスピータイプ)	日本水産	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
冷凍フルーツミックス	大島食品	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
(クリスマス)ワッフルサンド	カセイ食品	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
Sチーズフォンデュサンド コロケ	サンマルコ食品	規格基準値内		陰性	陰性	陰性
スクールはたてグラタン ・蓋無	アクリフーズ	規格基準値内		陰性	陰性	陰性
白花豆&白いんげん豆 ペースト	SN食品	規格基準値内	陰性		陰性	陰性

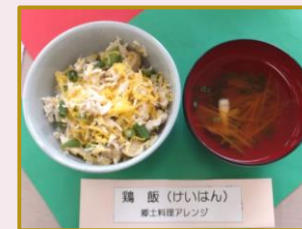
(文責 田島)

- ◆ 10月22日(水)・23日(木)に栄養教諭、学校栄養職員等の調理講習会と食のセミナーが行われました。

講師は東京都で栄養教諭としてご活躍されていた大留光子先生です。全学栄養製品・全学栄養製品を使用した5品を調理実習しました。



←中央が大留先生



鶏飯(けいはん)
郷土料理アレンジ



呉汁風
郷土料理アレンジ



青大豆のさわやかソース



ミネラルたっぷりサラダ



白花豆のフィナンシェ



食のセミナーの様子

食のセミナーでは「地産地消給食の優良事例と学校給食地場食材利用拡大モデル事業について」というテーマで、関東農政局の小林秀樹さんより講演がありました



調理講習会に参加して
古河市立諸川小学校 栄養教諭 永塚絵里子

調理講習会に参加し、アレンジされた郷土料理や工夫をこらした豆料理などを学ぶことができました。

どの料理もおいしく、給食に取り入れてみたいと思いました。特に、「鮭のさわやかソース」は、青大豆のペーストが使われていますが、にんにくの風味や、さわやかな酸味でとてもおいしく仕上がりました。

調理内容などの質問に対しても大留先生に丁寧に回答していただきました。このような貴重な講習会に参加させていただき、ありがとうございました。