

# IGKだより

http://www.igk.jp

(公財)茨城県学校給食会 平成 29 年 11 月 No.176



(文責 重藤)

- ◆ 平成 29 年 10 月 4 日・5 日に栄養教諭、学校栄養職員等の「第 1 回学校給食調理講習会及び食のセミナー」が行われました。調理講習会では、Kitchen 晴人（はれじん）店主 永井智一先生による、出汁を使った和食料理の実習を行いました。（参加者 76 名）



永井智一先生



**\*メニュー\***

栗ときのこの混ぜご飯 蓮根餅の揚げ出し 鮭干草焼き 小松菜のお浸し 梅吸い 柿白和え

- ◆ 食のセミナーの様子

食のセミナーでは、茨城県農林水産部漁政課 技佐 中村丈夫氏による「茨城の漁業と魚料理の魅力」の講話がありました。茨城県の海面漁獲量は全国 3 位で、マイワシ、サバ類、エビ類については漁獲量 1 位という茨城の漁業の詳しい話を聞くことができました。



- ◆ 平成 29 年 10 月 27 日（金）に第 1 回学校給食パン抜き取り品質審査会を行いました。品質優秀工場は下記の通りです。

**コッペパン部<審査対象 17工場>**

☆那珂湊製パン組合（ひたちなか市）

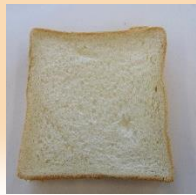


☆パン屋比呂樹（常陸太田市）



**食パン部<審査対象 12工場>**

☆ブルーランジェパンセ（小美玉市） ☆(有)今見屋パン店（つくば市）



審査風景



- ◆ つくろう料理コンテスト最優秀作品が定食になりました。10月19日（木）県庁の生協食堂「ひばり」にて、つくろう料理コンテスト中学生の部で最優秀に選ばれた、東洋大学附属牛久中学校 2 年の片桐匠登さんのメニューが 1 日限定の定食として提供されました。本会職員も霞ヶ浦産の川海老や蓮根を使った料理や「干し芋のきんぴら」など野菜たっぷりのおいしい料理をいただきました。



**干し芋のきんぴら（4人分）**

材料名	分量	作り方
干し芋	75 g	① ごぼうを細切りにし、水に浸しあく抜きをする。 ② 干し芋、にんじんを細切りにする。 ③ にんじん、ごぼうをフライパンで炒め、柔らかくなったら干し芋を加えさらに炒め、酒、みりん、しょうゆで煮絡め、枝豆を加え絡める。 ④ 砕いた落花生を散らす。
ごぼう	1/2 本	
にんじん	1/2 本	
枝豆	8 鞘	
砕いた落花生	適量	
酒	大さじ 1	
みりん	大さじ 2	
しょうゆ	大さじ 1	

\*11月20日（月）に大成女子高2年の吉田夏奈さんのメニューが100食限定で提供されます。

- ◆ 米飯給食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。

34 点の応募作品は 11 月 2 日に第一次審査 [書類審査] が行われ、11 月 28 日に第二次審査 (調理審査) が行われる予定です。お忙しい中ご応募くださった栄養教諭、学校栄養職員等の皆さま、ありがとうございました。

入賞者の表彰は平成 29 年度いばらき食育推進大会 (平成 30 年 1 月 19 日茨城県民文化センター) の席上で行います。

- ◆ 細菌検査結果報告 (検査日 平成 29 年 10 月 27 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
モミチキ(モミの木チキン)	ピアット	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性
冷凍油揚げカット (国産大豆 100%)	全農	規格基準値内	陰性	/	陰性	陰性
給食週間(フルツゼリ-)	トニーチ	規格基準値内	陰性	/	陰性	陰性
カレーコロッケクノデル	トジツフズ	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性
うずら卵バラフライ	天狗缶詰	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性
イカのスパニッシュフライ	オーズ	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。