

IGKだより

http://www.igk.jp
 (公財)茨城県学校給食会 平成30年3月 No.180

3月



- ◆ 平成30年2月23日(金)に平成29年度第2回学校給食用パン抜き取り品質審査会を行いました。学校給食用パンの品質向上を図るために、パンの抜き取り品質審査を実施し、パン委託加工工場の品質向上に努めるよう指導することを目的としています。

審査対象(パン委託加工工場 29工場)
 内容: コッペパン(20工場) 食パン(9工場)

品質優秀工場



「コッペパン」
ブーランジェパンセ
76.95点



「食パン」
根本菓子店
75.27点

審査の様子



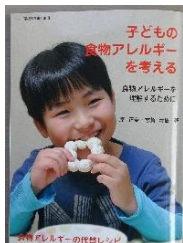
審査員コメント

昭和産業(株) 鹿島工場 品質管理室 山野 達也氏
 今回「ミキシングがアンダー気味」「生地温度が低い」等の理由により気泡膜が厚くなり、小麦でん粉の老化が進みやすいパンが多かった。作業場の気温や生地の状態、発酵室の温度に気を使いながら製造をしていただければ良いパンを供給できると思う。

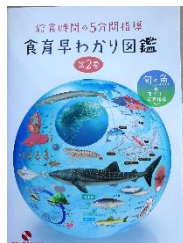
- ◆ 新しい食育教材を購入しました。どうぞ、ご利用ください。



しっかり噛む習慣をはぐくむ
咀嚼パペット みいちゃん



子どもの食物アレルギーを考える



給食時間の5分間指導
食育早わかり図鑑第2巻

(文責 重藤)

- ◆ 茨城県産品(冷凍ヤーコンいちょう切り)を使用した献立紹介
 「ヤーコンのキムチ炒め」 神栖市立第三学校給食共同調理場

材料	分量(小学生)
豚肉千切り	18g
冷凍ヤーコンいちょう切り	12g
白菜キムチ	8g
ツボ漬け	5g
ごま油	0.8g
醤油	0.5g

作り方
 豚肉・ヤーコンをごま油で炒め、キムチ・ツボ漬け・醤油を加えさらに炒める。

*白菜キムチ・ツボ漬けは、学校給食会で取り扱っております。
 白菜キムチは、県産白菜を使用した白菜キムチが開発されました。

子どもたちは、ヤーコンのしやきしやき感がおいしいと言っています。



(献立)
 ごはん・納豆・牛乳・いなだの香味焼き・ヤーコンのキムチ炒め・だまこ汁

※紙しばい、書籍等の資料の返却忘れはありませんか?

年度末ですので、配送車での対応ができるうちに返却をお願いしたいと思います。



- ◆ 細菌検査結果報告(検査日 H30.2.21)

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
ピーマンメンチカツ	高久	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性
茨城県産大豆使用 カット油揚げ	山一食品	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性
ポテトとお米の ささみカツ	印南養鶏	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性
カマンベールチーズクロquette	トージツフーズ	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性
めばる竜田	清水冷凍	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性
だし巻き玉子	三和玉店	規格基準値内	陰性	/	陰性	陰性