



◆パン品質向上のために(学校給食用パン抜取り品質審査会)

10月30日(金)に、令和2年度第1回パン抜取り品質審査会が行われました。例年複数の審査員で行っていた審査会ですが、今回は新型コロナウイルス感染症に配慮し、昭和産業(株)鹿島工場品質管理室の山野達也様に審査をお願いしました。

学校給食パンの品質採点基準を参考に、外観(体積、色、形、表皮質等)・内相(色、すだち、触感、香り、味)を審査し、優・良・可で判定しました。

今回審査した基準コッパン17点、基準食パン9点の中で、優が9点もあり、山野先生も「品質の良いパンがたくさんあった。食塩を減らすと生地扱いが難しくなるが、上手に作っている。」と講評されていました。



特に優れていた工場
(有)今井製パン
(有)カマヤ
(有)共立パン

《細菌検査結果報告》R2.10月

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
白身魚のカリカリフライ	(株)ハートフーズ21	規格基準値内	/	陰性	陰性	陰性
冷凍国産茎わかめ(さいころカット)	(株)トリトンフーズ	規格基準値内	陰性	/	陰性	陰性
純米ひつつみ	(株)兼平製麺所	規格基準値内	陰性	/	陰性	陰性

『まち探検隊』がやってきた! 🐾🐾

水戸市立鯉淵小学校2年生5名が、10月15日(木)に給食会探検を行いました。探検隊は、給食会の仕事を調べた後、倉庫(乾物・冷蔵・冷凍)を見学し、いろいろな食材に驚いたり、冷凍倉庫の寒さに肩をすくめたりしていました。学校に戻ってから、発表会をするそうですが、きっと素晴らしい発表ができることと思います。給食会の職員もかわいい子ども達から元気をもらい、安全で安心な給食物資提供のためにさらに努力していきます。

《倉庫内で鯉淵小に届ける食材を発見》

《冷凍倉庫のドアオープン》

《冷凍倉庫はさむ〜い!!》

献立コンテスト 1次審査終了!

献立コンテストは34点の応募がありました。特に、県西ブロックから13点もの応募がありました。お忙しい中ご応募いただきました皆さまにお礼を申し上げます。どの作品も、地域の地場産物の使い方や、不足しがちな栄養素を補うための工夫などが見られました。2次審査会(調理実技)は、11月27日(金)に実施いたします。選出された5名の皆さまにおかれましては、当日実力を十分に発揮していただきたいと思ひます。

管理栄養士のひとりごと...

翌日分の配送準備をってしまった後に、「明日休校なので配送を止めてください。使用日朝納品はできませんか?」という問い合わせが入ることがあります。物資係と業務係が一気に慌ただしくなります。本会では、納品日の2日前から倉庫(冷凍・冷蔵・乾物)内で、配送ルート、配送順に食材を揃えていきます。注文が入った時点から、受注、発注、倉庫担当などが納品もれ等のないように万全の体制で臨んでいます。学校行事等により休校になる場合には、早め早めの連絡をお願いします。また、その月の注文書を出すときにメモ書きを添えていただくと本会内でスムーズに処理することができます。ちょっとしたことですが、『ひと声・ひと手間』を大切にしたいですね。