



http://www.igk.jp

(公財)茨城県学校給食会 令和3年1月 No.206



1月

新年あけましておめでとうございます。今年もどうぞよろしくお願いたします。

IGK だより 今年の目標は…

- 🕒 れしいニュースや
- 📄 りたい情報を
- 👥 どんん集めて
- 🗣️ っかり伝えます



令和3年度上半期分選定品が決定しました！

12月10日(木)に第2回学校給食用製品開発選定委員会を開催しました。
この委員会は、県保健体育課、県販売流通課、各地区栄養教諭、PTA代表の方々に委員となっていておられます。お忙しい中、参加して下さった委員の皆さまに感謝申し上げます



《委員の皆さまのご意見から》

- ・乳、卵抜き商品が多くてよい。
- ・塩分控えめ竹輪、減塩ちりめんは使いやすい。
- ・パッピーまんじゅうは、県産食材使用でネーミングもよい。など



ノロウイルスに注意！

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は冬場に多く発生する傾向があります。

「持ち込まない・拡げない・やっつける(加熱する)・つけない」のノロウイルス食中毒予防4原則を忘れずに、常にノロウイルスが私たちの身の回りに存在していると考えて、細心の対策を取りながら、安心・安全な学校給食の提供に努めましょう。



《令和3年度上半期分物資選定品》

選定委員の皆さまからご意見をいただき、令和3年度上半期分選定品34品を決定しました。2月中に物資内訳票を添付した『令和3年度上半期分選定品一覧表』を物資課よりご案内させていただきます。県産品を使った商品も多数ございますので、お楽しみに！

《学校給食用製品開発》

令和2年度地場産開発製品として「県産冷凍パプリカダイスカット(赤)(黄)」を商品化し4月より販売いたします。

安心、安全、品質保証の本会取扱い品をお使いいただきますよう よろしくお願いたします。

《細菌検査結果報告》R2.12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
荒挽ポロニアステーキ	印南養鶏農協	規格基準値内	陰性		陰性	陰性
ミラノ風白身フライ	コッコ(株)	規格基準値内		陰性	陰性	陰性
お祝いケーキ(米粉と豆乳)	トーニチ(株)	規格基準値内	陰性		陰性	陰性

常陸太田センターに行ってきました

常陸太田市では、地元チーズ工房の「じょうづるさんチーズ」や「里川かぼちゃ」「巨峰」など地元食材を積極的に取り入れています。また、献立表に「地産地消の日」「和食の日」などを明記したり、給食だよりに茨城県産食材紹介コーナーを設けたりしています。学校給食を通して、食文化や食料生産等に関わる方への感謝する心を育てることができる取組みをされていました。

