



**おいしいパンを届けたい！** 茨城県学校給食パン協同組合技術講習会

8月3日(木)に水戸市(株)新茨城食品商会にて、パン協同組合が企画した米粉パン技術講習会が行われました。米粉パンは米粉に小麦グルテンを混ぜて作ります。今までは、ミックス粉(ミラクルパウダー)を使っていましたが、今後それぞれをパン工場に混ぜ合わせるようになることもあり、生地の状態や発酵状況などを確認しながら製造し、比較検討していました。

米粉パン生地は、捏ねあげから成形までを短時間でを行うとふくらみのある良いパンになる。特に夏場のように気温が高いときには、1回の量を減らして製品のばらつきを少なくするなどの工夫をして品質保持に努めているそうです。



◎**県内特別支援学校調理講習会が開催されました(8/24)**◎



茨城県学校栄養士協議会特別支援ブロックが本会調理室において調理講習会を開催しました。当日は、6品を普通食と再調理食、別調理食にわけて実習しました。

参加者から「新しい献立や再調理・別調理を調理し、栄養教諭同士で情報を共有できる機会は大変ありがたい機会でした。」「全学栄・全学栄すいせん製品の使用方法や味などを知ることができ、早速献立に取り入れようと思います。」などの感想がありました。



《9月細菌検査結果》

**A 凍結前加熱済み及び無加熱 摂取商品**

- ・ミニピザまん(井村屋製菓(株))
- ・チキンメンチカツ(カセイ食品(株))
- ほか23品



**B 凍結前未加熱商品**

- ・Ca強化とうふハンバーグ(イセ商品(株))
- ・ハスとカレー挽肉合せ揚
- (ネクストフードサービス(株)) ほか9品



検査の結果いずれの項目も基準値内でした。その他の商品につきましては本会HPをご覧ください。

※検査項目：一般細菌数、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌群(A)、大腸菌 E.coli(B)

月刊「学校給食」  
今月のプレゼント

◎**いただきました**◎

**食物アレルギー栄養しっかりご飯**

(昭和大医学部教授今井孝成先生監修)  
食物アレルギーのある子の食事のポイントや、不足しがちな栄養がとれる料理などが掲載されています。

(貸出教材コーナーに保管しています。)



◎**貸出教材で、動画資料を作りました**◎



つくばほがらか給食センター谷田部では、夏休み中に本会貸出教材「カツオ解体君」を使って動画『魚をじょうずに食べよう』を作成し、受配校に配信しました。

事後アンケートでは、「魚をさばいて上手に食べる動画は子ども達が食い入るようにみていました。」「魚が切り身になるまでがよく分かりました。」などの感想がありました。

