



## 学校給食献立コンテスト入賞者決定 おめでとうございます!!

11月28日(火)に2次審査を実施し、各賞入賞者が決まりました。どの作品も地域の食材を上手に組み合わせせていました、との講評をいただきました。

- 茨城県知事賞 牛久市立下根中学校 潮崎 純子さん
- 県教育長賞 常陸大宮市立山方小学校 植田 琴さん
- 県営業戦略部長賞 水戸市立緑岡小学校 竹田 知里さん
- 学校給食会理事長賞 ひたちなか市立市毛小学校 小澤 由美子さん
- 学校給食会理事長賞 牛久市立中根小学校 中島 順子さん



県知事賞受賞献立



## 第18回全国学校給食甲子園決勝大会進出

がんばれ!

桜川市学校給食センターの栄養教諭 渡邊先生が学校給食甲子園の関東ブロック代表として決勝大会に進んでいます。

決勝大会は、12月10日(日)東京・女子栄養大学駒込キャンパスにて、栄養教諭と調理員の二人で応募献立を調理し、審査が行われます。



## 第1回パン抜き品質審査会(11/2)

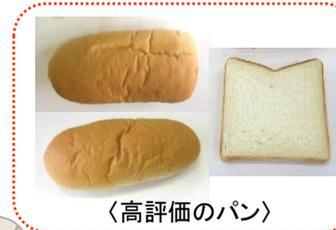


この審査会は、学校給食用パンの品質向上を図り、子供たちに安全・安心でおいしいパンを提供することを目的とし、年2回開催されています。今回は、コッペパン22点、食パン3点の審査を行いました。

審査員の皆さまから「10月中も気温が高く作業する中で難しさはあったと思うが、全体的に良いパンが多かった。」「細かな審査項目ごとにみると、それぞれ差はあるが、極端な違いは感じなかった。」などの意見がありました。



〈審査の様子〉



〈高評価のパン〉



## 調理技術アップのために(10/27)

茨城県学校栄養士協議会と共催の調理技術向上研修会をオンライン配信にて開催しました。

昨年に引き続き「学校給食で活用できるスチコンの上手な使い方Ⅱ」と題し、スチコン活用法について教えていただきました。冷凍魚の塩焼きや揚げパンなどを参考にしたい、など積極的な声が多く聞かれました。



※今回もDVDを作成しましたので、ご覧になりたい方は「食育教材等借用申込書」に記入のうえ申し込んでください。

## 《11月細菌検査結果》



### A 凍結前加熱済み及び無加熱摂取商品

- ・冷凍おいしいあさり ((株) SN 食品)
- ・パラパラカット焼豚 (印南養鶏農協組合)
- ・野沢菜まんじゅう ((株) 隆峯) ほか 13品



### B 凍結前未加熱商品

- ・スパニッシュグリーン野菜ミックス (春雪さぶーる (株))
- ・冷凍焼豆腐 ((株) ソイフ) ほか 4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)

年初めのスムーズな配送のために・



1月分注文締切りは12月13日(水)とさせていただきます