



令和6年度学校給食文部科学大臣表彰 おめでとうございます

学校給食の普及と充実を図るため、優秀な成果をあげた学校及び個人等に対して文部科学大臣表彰式が行われました。



文部科学大臣表彰 表彰式
第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会にて
(8月1日・長野市)

《学校給食優良学校》

ひたちなか市立那珂湊第三小学校

《学校給食功労者》

水戸市立吉沢小学校 山本智香先生

上半期選定品を使ってみました！

学校給食用製品開発選定委員の行方市貝塚先生から、選定品を使った献立情報をいただきました。

品名 色鮮やかシーディッシュ (ニッスイ)

献立名 チキンカレーライス 牛乳

海藻サラダ あんずシロップ漬



感想

『色鮮やかシーディッシュ』を使用しました。普段は、アレルギーフリーのものを使用して海藻サラダにしていますが、今回は、試食しておいしかったのと色が鮮やかだったため献立に取り入れてみたいと思いました。

加熱する際には、流水解凍後、十分にほぐしてからスチコン蒸しモードで12分加熱しました。ほぐす手間はありましたが、美味しく仕上がりました。



貸出教材に追加しました！



(文責 山崎)



給食の謎

給食甲子園、各種メディアにも登場の東京都松丸栄養教諭の著書です。(物資課鈴木(陽)主任からの寄贈品)



おいらのキッチン

(チーム学校給食 & 食育発行)
「簡単、おいしい、健康に良い」料理を載せたレシピ本です。

ICT活用編

食育実践集

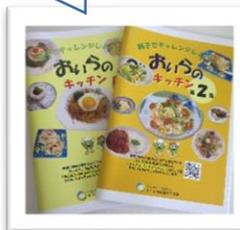
(上越教育大大学院 野口孝則教授著)

栄養教諭必見!!



風になった優ちゃんと学校給食

給食甲子園発案者の馬場錬成先生の著書で、日本の学校給食の魅力が伝わってきます。



月刊「学校給食」に
連載中です!!

栄養教諭だからこそできること

阿見町栄養教諭の宮澤先生が、月刊学校給食 9月号「若手栄養士の給食奮戦記」に寄稿したコラムタイトルです。

このコーナーは、若手栄養士4名による連載です。今回は、小中9年間の「食」に携わる栄養教諭について書かれていました。

次回はどんなことを紹介してくれるのでしょうか、楽しみです！

《9月細菌検査結果》

- ・モミチキ ((株) ピアット)
- ・パリッと7種の具材の春巻き
- ・とまとロンロン揚げ餃子
- ・アジフィーレフライ ((株) 山崎商店)
- ・学給だいふく ((株) SN食品)

ほか 29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)

