



5年ぶりの調理実習！学校給食調理技術向上研修会(10/24)

「茨城県産品を取り入れた大量調理向け料理」

講師：中川一恵先生

(中川学園調理技術専門学校 料理教室代表)



コロナ禍には、オンライン配信で実施していた調理技術向上研修会を、今年度は給食会調理室を本会場としたハイブリッド配信で開催しました。

久しぶりの調理実習でしたが、中川先生の丁寧な説明や実演があり、スムーズに実習も進み、試食タイム中にはスチコンを使った料理の視聴もありました。

参加者からは「どの料理も簡単でおいしい。」「鯖マスタード揚げが特においしかった。」などの感想がありました。



《10月細菌検査結果》

- ・国産クリスピーチキン (マルイ食品 (株))
 - ・茨城県産冷凍豆腐 ((株) ライクスタカギ)
 - ・国産太刀魚フライ ((株) 極洋)
 - ・サンビ湘南ゴールドゼリー ((株) 名給)
- ほか 43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、大腸菌群または大腸菌 E.coli

ひたまる給食(常陸大宮市お祝い給食)



10月16日に市制施行20周年を迎えた常陸大宮市では、その前日の15日にお祝い給食(名称ひたまる給食)を実施しました。

岡田海苔(株)オリジナルパッケージ

この献立は、昨年の献立コンテスト茨城県教育委員会教育長賞を受賞した献立を一部変更して提供されています。

当日は、ひたまる給食紹介動画を見ながらおいしい給食を味わったそうです。



ひたまる給食

- ・ごはん
- ・お祝いのり
- ・牛乳
- ・瑞穂牛鍋
- ・厚焼き玉子
- ・久慈川メンマ入りあえもの

◎台湾の給食レシピ本をいただきました◎

ひたちなか市美乃浜学園の保立先生から、台湾の給食レシピ本《享受吧！学校營養午餐》をいただきました。

この本は、台湾の大享食育協会が各地の学校給食レシピ(71点)をまとめたもので、美乃浜学園の給食献立や日本の給食も紹介されています。



◎献立コンテスト◎

今年度の献立コンテスト応募数は47点で、昨年度より12点も増えました。お忙しい中、応募くださった皆様には感謝いたします。

1次審査を通過された5名の皆様は、2次審査(12月4日開催)が控えていますので、どうぞよろしくお願いいたします。



石岡市立八郷学校給食センターの栄養教諭米田先生が第19回全国学校給食甲子園決勝大会に進んでいます。応募総数1,051件から勝ち残った12代表による決勝大会は、12月8日女子栄養大学駒込キャンパスにて行われます。