



I.G.K. da yori

<http://www.igk.jp>

(公財)茨城県学校給食会 令和6年12月 No.241

10/30 (水) 学校給食研究推進校研究発表会が行われました!



豊岡小

「とよっこ」

常総市立豊岡小学校では、令和4・5・6年度の3年間、茨城県教育委員会学校給食研究推進校の指定を受け、食に関する様々な取り組みを行ってきました。10月30日(水)は学校給食研究発表会が開かれました。

研究テーマは『食に関心をもち、望ましい食生活を実践しようとする児童の育成—学校教育活動全体での食育指導の充実と家庭・地域との連携を通して—』です。



【第1学年・公開授業】

学級活動「ぎゅうにゅうのひみつ」

なぜ毎日牛乳が出るのかを考え、「カルちゃん」と一緒に牛乳に含まれる栄養や量について学びました。

※給食会からお借りした牛柄エプロンを着用しています!

【第6学年・公開授業】

体育科(保健分野)「病気の予防」

看護師の保護者の方をお招きし、生活習慣病予防のために大切なことを専門家の立場からご指導いただいた後、5人の先生方の食生活について問題点を見つけ、「食事アドバイザー」としてグループごとに改善点を考えました。



【家庭との連携】食育ピクトグラムの作成



(記事提供:常総市立豊岡小学校栄養教諭)

(文責 山崎)

パン審査会(県産粉配合 20%⇒30%後、初めての審査会・11/1)

審査対象: コッペパン 16点、食パン7点、丸パン・ミルクパン各1点
審査員: 昭和産業(株)金子氏他5名

講評: 全体的に品質が安定しているが、なかには生地が発酵やミキシング不足も見られた。県産粉+10%が要因かもしれないので、より良い作り方を研究してほしい。これから気温低下や乾燥する時期なので、ミキシングや発酵温度時間の調整など各工場課題を探って改善し、さらに品質安定に努めてほしい。



【高評価のパン・(有)金来屋】



30%

上半期選定品を使ってみました!

10月号に続いて、行方市・貝塚先生(本会製品開発選定委員)からの情報提供です。

品名 手切りヒレカツ (四国日清)

献立名 ご飯 発酵乳 ヒレカツ(ソース)

水菜とキャベツのサラダ さつま汁

感想 柔らかく、サクサクと食感も楽しめ、給食で使用できるとは思えないくらいのおいしさ

でした。30gと40gを使用しましたが、手切りのためか、大きさにムラがありました。子供たちや先生からも「おいしかったけど、小さかった」という声もあり、規格(大きさ)を揃えていただけると値段も安価なので使いやすかったです。



《11月細菌検査結果》

- いわしのカリカリフライ (ハートフーズ21)・色鮮やかシーテッシュ (ニッスイ)
- サモサ (杏掛冷蔵)・ボンデーナツチョコがけ (ジーピーフーズ) 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

