



地域と連携した給食(生産者・カメラマン・高校)

坂東市立岩井学校給食センターでは、地元農家さんが農薬・化学肥料を使わずに育てたにんじんを12月に使用しました。市内の有機野菜生産者でプロのカメラマンでもある方が、にんじんの育つ様子や農家へのインタビュー動画を作成してくださったそうです。岩井地区の各学校にデータを配信して、給食時に視聴しました。子どもたちも味の違いや育つ様子が分かったようで「おいしい」と普段よりもたくさん食べていたそうです。

また、1月には、市内の坂東清風高校の農と食科の生徒さんが栽培したねぎを使った「ねぎつくね」入りスープを、岩井と猿島学校給食センターで使用しました。栽培から収穫、つくねへの加工までの映像を配信したり、坂東清風高の生徒が中学校を訪問して、ねぎのPRを行ったりしました。坂東市の学校給食センターでは、これからも地元の農畜産物を給食に積極的に取り入れていくそうです。



おいしいそうなにんじんの映像(坂東・神大実小にて)



ねぎ収穫作業の映像(坂東清風高にて)

下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県立協和特別支援学校栄養教諭の松本先生から、選定品を使った献立情報をいただきました。

品名 ミックスベリー(エア・ウォーター アグリ&フーズ)

献立名 親子丼(麦ごはん・親子丼の具)牛乳きのこ汁 ベリーヨーグルト和え

感想 下半期選定品のミックスベリーを使用しました。この商品は、砂糖不使用で甘さ控えめなため、加糖ヨーグルトと和えて使用しました。見た目も味もよく、児童生徒教職員から好評でした。



おいしくいただきました!

1月22日県庁食堂「カフェテリアひばり」で、令和6年度学校給食献立コンテスト県知事賞献立(大洗町立南中学校 小野瀬栄養教諭考案)が提供されました。

知事賞メニューコーナーには行列ができ、予定していた120食は早々に完売しました。



《2月細菌検査結果》

- キャベツ入り平つくね(印南食品)
 - 冷凍トマト 15ミリカット(平林産業)
 - 国産豚とさわやかチキンのミンチカツ(四国日清食品)
 - 白身魚フライ(ほぎ) 50g(ニッスイ)
 - お祝いデザート(イチゴのジュレ)(トーニチ(株))
 - すだちゼリー(SN食品)
- ほか 30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

