

11月

I.G.K だより

<http://www.igk.jp>

(公財) 茨城県学校給食会 令和7年11月 No.248

第1回学校給食用パン抜き取り品質審査会開催(10/31)

パン抜き取り品質審査会では、給食用パン委託加工工場から各学校に提供されたパンを抜き取り、客観的にパンの品質を評価し、必要に応じて技術指導等を行うことで、より安全でおいしいパンを安定的に提供することを目的としています。

審査品数…コッペパン 21 個、食パン 3 個、黒パン 1 個

審査内容…外観（体積、表皮色、形均整、表皮質）

内相（す立ち、色相、触感、香り、味）

《評価》

全体を通して良いパンだった。特に、食パンは食べやすくおいしかった。今回のようなパンを継続して作ってほしい。



〈審査会風景〉



〈コッペパン最高点〉

〈食パン最高点〉

◆ 審査員（栄養教諭）の感想 ◆

久しぶりに審査会に参加しました。パンの味や食感だけでなく、形や香り、す立ちなど詳しい評価のポイントを教えていただいたので、今後に生かしていきたい。子どもたちが楽しみにしているパンを、さらにおいしくするために、パン業者のみなさんと話し合える機会があると良いと思いました。

シンポジウム「みんなで語ろう給食愛」 (10/17・フードシステムソリューションF-SYS)



10月17日（金）に東京ビッグサイトで開催されたシンポジウムは、栄養教諭、調理員、納入業者、パン製造業者、学校給食会の代表者が集まり、それぞれの立場から学校給食への思いや現状等について語り合いました。

本会の中庭事務局長が学校給食会の立場から登壇し、安全でおいしい給食を楽しみながら味わうことで「食」への関心を深め、心と体に良い思い出を作ってくれることを願っていますと、給食愛を語りました。また、納品先のご理解により配送トラックによる段ボール箱の回収を廃止し、箱開けの問題も減少しました。しかし、配送経費の増加や、輸送の2024年問題への対応など課題もあります、と現状について紹介しました。

最後に、お互いを尊重し、少しずつ譲り合ったり歩み寄ったりすることで、これからさらに深刻となる人手不足を乗り越え、持続可能な学校給食の実現につなげていきたいと思います、とコーディネーターがまとめました。



献立コンテスト入選作品決定!!



10月22日（水）に1次審査を実施し、応募作品45点の中から入選作品5点を選出しました。12月2日（火）の2次審査に望まれる5名の皆さまには、当日に十分実力を発揮していただきたいと思います。

《10月細菌検査結果》

- ・黒ソイ西京漬け（(株)魚進フーズ）
- ・きりたんぼ1/4カット（(株)ピアット）
- ・筑西市産玉ねぎのピューレ（石井食品(株)）
- ・給食週間はちみつゆずゼリー（トーニチ(株)）

ほか37品

検査の結果、いずれの項目も基準値内でした。本会HPの食品検査結果もご覧ください。

※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