



県産品を使っておいしく調理しました！(献立コンテスト)

学校給食献立コンテスト2次審査が12月2日(火)に行われ、県知事賞はじめ各賞が決まりました。

茨城県知事賞	笠間市立友部第二小学校	寺門 由佳さん
県教育委員会教育長賞	桜川市立岩瀬小学校	大山 恵理子さん
県営業戦略部長賞	県立鹿島特別支援学校	溝口 瑛理さん
学校給食会理事長賞	常総市立豊岡小学校	小林 礼子さん
〃	下妻市立下妻中学校	島田 亜紀美さん



知事賞受賞献立

《11月細菌検査結果》

- ・柔らかかチキンカツ((株)ケイハン) ・国産さば竜田・鉄分カルシウム強化((株)極洋)
 - ・パイオニア札幌コロッケ(牛肉)((株)パイオニアフーズ) ・富士山ゼリー(トーニチ(株))
- ほか43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

学校給食調理技術向上研修会(11/6)



今年度の調理技術向上研修会は、和食給食応援団による調理実演会セミナーと連携して開催しました。

講師(調理・実演)：和食料理人 長尾 陽介氏(水戸市泉町「季節料理 ひろ寿」)

講師(米粉セミナー)：JA 水戸常澄地区 常任理事 大谷 広城氏

農林水産省農産局穀物課 米流通調整官 齋官 英雄氏



〈参加者感想〉

先生の調理デモを実際に見て、説明やポイント、こだわりを聞いて、完成に近づくにつれてお出しの香りや焼き物の香ばしい香りなどが香ってきて…オンラインでは得られない有意義な時間を過ごすことができました。また、ほかの地域の栄養教諭の先生と一緒に実習できたこともよい機会でした。

月刊「学校給食 12月号」に注目！



特集1「給食の減塩に取り組む」特集2「おいしく、健康に！減塩メニューの工夫」に、日立市立松風中学校栄養教諭下山田先生の記事が掲載されています。おいしさと減塩を両立するための献立や調理の工夫などが紹介されています。特に、特集2では調理場での減塩対応の取組みの様子がカラー写真で載っています。ぜひご覧ください。



1月分注文は、12月10日(水)までにお願いします。

年末年始は配送業務が集中することで、遅延等も考えられます。皆さまのところへ食材が期日にお届けできるよう締切期日をお守りください。よろしくお願いいたします。

