



冷凍倉庫に「小分け室」を作りました



食材を注文数に応じて小分け・袋詰めをする「小分け室」を、冷凍倉庫のシェルターエリア内に新設しました。

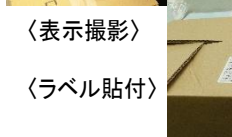
小分けが必要な食材を小分け室に運び、外箱の表示を撮影し、ラベルを印刷します。箱を開封し衛生手袋をつけて端数を取り分けた後、ラベルを貼って配送先を記入します。小分け室内に専用手洗いやシンクを設置し、今まで以上に衛生的で安全に配慮した作業ができるようになりました。



〈小分け作業の様子〉



〈表示撮影〉



〈ラベル貼付〉



〈専用手洗い・シンク〉

《4月細菌検査結果》

- ・真ほっけ一夜干し ((株) 魚進フーズ)
- ・やさしい海の星型なると (スズヒロシーフーズ株)
- ・うま塩ねぎまんじゅう ((株) 隆峯)
- ・歯と口の健康週間レモンゼリー (トニチ (株))

ほか 32 品

※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

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。



基本物資委託加工契約締結式(4/1)



令和8年度基本物資（パン・米飯・めん）委託加工契約締結式を、本会2階大会議室にて行いました。

衛生管理や原材料の在庫管理等を改めて確認した後、工場ごとに契約書に押印し、今年度の契約を取り交わしました。

物価高騰の影響が懸念される中ですが、子どもたちの健やかな成長のため、委託業者の皆さま、今年度もどうぞよろしくお願いいたします。

契約工場数
パン 24
米飯 19
麺 8
計 51



パン組合
廣木理事長



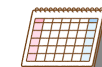
米飯組合
赤木理事長



麺組合
小菅組合長



令和8年度 学校給食関連行事予定



月	日	行事名	月	日	行事名
6	上旬	第1回製品開発選定委員会	8	18	つくろう料理コンテスト2次審査
7	24	学校給食調理従事員衛生等講習会	10	未定	学校給食調理技術向上研修会
7	28・29	第3回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会	11	7	親子料理教室
7	30	第1回パン抜取り品質審査会	11	下旬	学校給食献立コンテスト2次審査
7		下半期分物資検討会(県内5会場)	12	上旬	第2回製品開発選定委員会
8	上旬	学校給食管理システム講習会	2	26	第2回パン抜取り品質審査会
8	18	委託加工工場衛生講習会	2		上半期分物資検討会(県内5会場)

※開催日や内容は変更・中止となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

《月刊誌のおすすめ情報》

学校の食事5月号 令和7年度学校給食表彰被表彰校の取組
 つくば市立吾妻小学校 栄養教諭の先生が執筆されています。