



I.G.K だより

http://www.igk.jp

(公財)茨城県学校給食会 令和8年10月 No.256



物資検討会・注目商品のご紹介！

7月に開催しました令和8年度下半期分物資検討会には、約210名の皆様にご来場いただきました。運営等ご不便をおかけしたところもありますが、事後アンケートでは、9割の方からおおむね好評との回答をいただきました。ありがとうございました。

使ってみたいとの要望が多かった人気商品と寄せられた感想をご紹介します。

SL手切りヒレカツ (四国日清食品)

- ・やわらかくおいしい
- ・一枚肉なのに安い
- ・乳、卵が入っていない
- ・大きさにばらつきがある



国産さんま梅煮 (気仙沼ほてい)

- ・ふっくら、梅風味が良い
- ・身が柔らかく子どもも好む味付
- ・規格が小さめ



茨城県産たけのこ水煮ホール (磯山商事)

- ・地産地消、年間を通して使用したい
- ・やわらかい
- ・カット品があると使いやすい

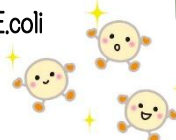


＜＜ 9月細菌検査結果 ＞＞

- ・国産さんま梅煮 (気仙沼ほてい (株))
- ・国産チキン&ポークハム短冊 FeCa パラ凍 ((株) 印南食品)
- ・おさかなソーのフライ ((株) ニッスイ)
- ・うまトマチーズフライ ((株) 極洋) ほか 33 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。



(文責 山崎)



県産たけのこを使ってみました！



本会製品開発選定委員でもある県立つくば特別支援学校栄養教諭の酒井先生から「茨城県産たけのこ水煮ホール」を使った献立情報をいただきました。

献立：ごはん、牛乳、コーンしゅうまい、
豆もやしのナムル、ミートボールの酢豚風



感想：

今回茨城県産たけのこ水煮をミートボールの酢豚風に使用させていただきました。

特別支援学校には、食べる機能や飲み込む力が未熟な児童生徒も多く在籍しており、たけのこのように繊維の多い食材はどうしても避けてしまいがちです。

今回は3mm程度のいちよう切りにして使用しました。下処理の段階でとても柔らかい印象を受けましたが、炒めても大きく崩れることはありませんでした。

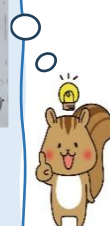
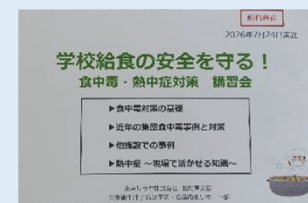
食べた際にも繊維が口に残ることもなく、柔らかく歯切れのよいたけのこで、児童生徒もしっかりと咀嚼して、「おいしい！」と食べている様子が見られました。今後も引き続き献立に取り入れていきたいと思っています。



＜＜ 衛生講習会 DVD 貸出のお知らせ ＞＞

7月24日開催の「学校給食調理従事員衛生管理等講習会」DVDを作成しました。

今回は「学校給食の安全を守る！」と題し、衛生管理と熱中症対策について約90分の内容です。貸出しご希望の方は、本会 HP「食育教材等借用申込書」を使って、申し込みをお願いします。



＜＜ 学校給食献立コンテストに51点の応募がありました ＞＞

県内農畜水産物の利用促進と学校給食献立内容の充実、食育推進を目的とした献立コンテストに多くの応募をいただきありがとうございました。

1次審査を経て入選された皆さまには、2次審査の案内を差し上げました。

11月26日(木)の2次審査では、十分実力を発揮していただきたいと思います。

