I.G.K だより 11月

http://www.igk.jp
（公財）茨城県学校給食会　令和８年 11 月　№257

（文責　山崎）

「茨城食材を生かした体にやさしい料理」

１０月１５日（木）、本会２階調理室において「学校給食調理技術向上研修会」を開催しました。この研修会は、県学校栄養士協議会との共催で、栄養教諭、管理栄養士等を対象に調理技術の向上や学校給食献立内容の充実を図ることを目的としたものです。

今回は、水戸市レストランアオヤマのオーナーシェフ青山雅樹氏を講師にお迎えし、「茨城食材を生かした体にやさしい料理」の調理実習と講演をいただきました。

青山シェフと





パンに合う減塩料理4品

おいしくいただきました



参加者の声

玉ねぎや根菜を、水分が抜けるまでしっかり炒めることで旨味を引き出し、それがおいしさのポイントにつながる。

ハニーレモンマスタードソース、トマトソース、きのこソースがとても参考になった。

切り方や炒め方、調味の順番などで仕上がりが変わってくることを実感した。

料理人としてソムリエとしてのお客様への想いは、私たちの子どもたちへの想いと同じ。子どもたちへの想いを大切にしながら、給食づくりに励んでいきたい。

「おすすめ商品チラシ」ができるまで…

本会物資課から毎月お届けしている行事食や季節の食材を紹介するチラシについて紹介します。



Step①
メーカーから届いた冷凍食品を調理





Step②
担当で試食・協議



Step③
チラシ印刷・配付



チラシに掲載する基準は、その月の行事や季節、旬を考慮し、子どもたちに好まれる商品を選んでいきます。物資課担当が、おいしく、価格も手ごろな商品をおすすめしますので、ぜひ、チラシをご覧いただき献立に取り入れてください。

ニュース

○文科省「学校給食衛生管理基準」の改正に向けた有識者会議開催中！

文部科学省では『学校給食衛生管理基準の在り方に関する有識者会議』を３月から開催し、会議録や配布資料をHPで順次公開しています。今後の衛生管理の方向性や改正過程を知るための貴重な情報です。ぜひご確認を。

○「県立協和特別支援学校」全国学校給食甲子園の決勝大会へ出場決定！

１２月５，６日に日本栄養大学駒込キャンパスで開催される決勝大会に、関東ブロック代表として協和特別支援学校の栄養教諭と調理員さんペアが出場します。６日はライブ配信も予定されています。みんなで応援しましょう。

《10 月細菌検査結果》

・たら味噌フライ（(株) 魚進フーズ）　・ハッシュポテト（びえいフーズ（株））
・いしるのイカボール（(株) ピアット）　・オーシャンキング（(株) 極洋）　ほか 44 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