

平成 25 年度 栄養職員部の活動

＜平成 25 年 7 月 18 日（木） 八幡浜・西宇和合同 衛生管理研修会＞

安心安全な学校給食を提供するために、毎年八幡浜と西宇和合同で、衛生管理研修会を実施しています。研究授業方式を用いて、調理場における施設・設備、食品の取扱、調理作業、衛生管理体制等の現状把握とその改善方策の協議を行う会で、八幡浜市学校給食センターを会場として開催しました。

今年度は、外部に依頼し学期 1 回実施している学校給食設備及び設備の衛生管理の検査を同日に開催し、細菌検査を実施することでより衛生状態を把握することができました。

良いところは継続し、改善事項については、調理員と協議しながら改善を図ります。

Safety
Check!

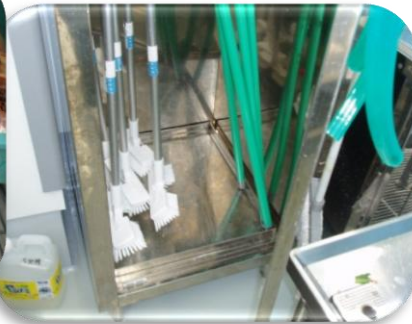


平成 23 年 9 月にできた新しい施設でも、ハード面、ソフト面での改善点は多々あります。できることから一步一步！全ては「安全でおいしい給食」のために・・・！！



整理整頓すばらしい！

改善を・・・



洗剤や掃除道具の管理など

＜平成 25 年 8 月 5 日（月） 栄養教諭・学校栄養職員リーダー研修会＞

- 1 情報交換 「食に関する指導と給食管理を両立するために」
- 2 指導講話 愛媛県教育研究協議会 専門局長 青木時和 先生
- 3 講 義 「学校給食における食事摂取基準の活用について（応用編）」
大阪市立大学大学院 生活科学研究科 教授 由田克士 先生

学校給食実施基準の一部改正に伴い、平成 25 年 4 月より「学校給食摂取基準」の運用にあたっては個々の児童生徒の実態並びに地域の実情などに十分配慮し、弾力に運用することが求められています。実際に八幡浜学校給食センターで運用する場合の考え方や算出方法を学ぶことができました。

＜平成 25 年 10 月 18 日（金） 第 34 回公立小中学校栄養教諭・学校栄養職員研究大会＞

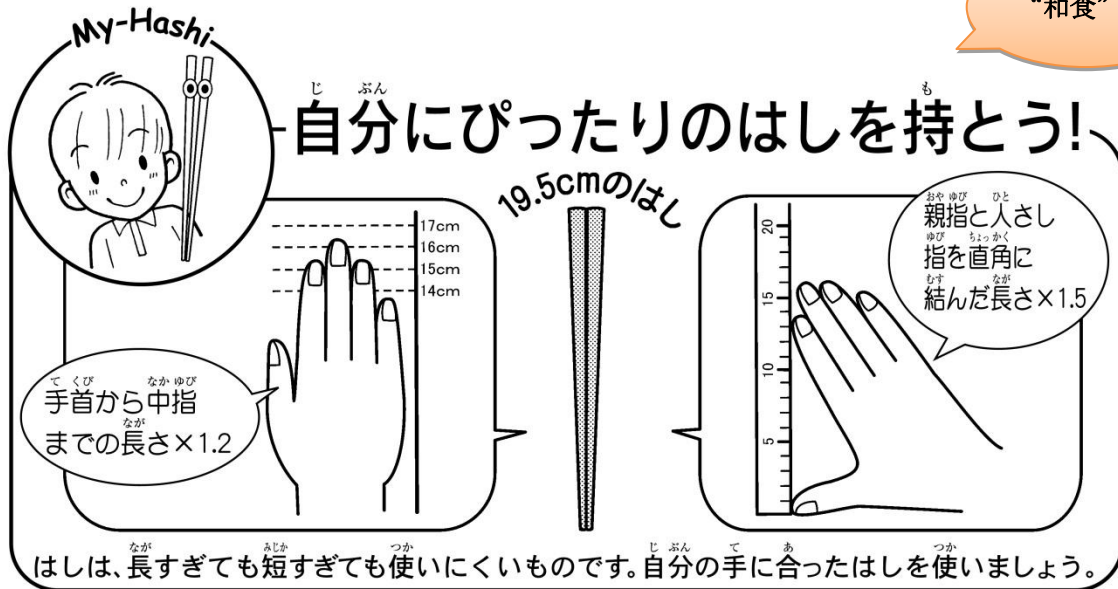
- 1 講 演 「健やかな眠りのための睡眠学」
国立大学法人滋賀医科大学睡眠学講座 特任教授 宮崎総一郎 先生
- 2 指導講話 「学校給食の現状と課題」
愛媛県教育委員会 保健体育課 指導主事 石山香 先生
- 3 研究発表 「豊かな心と健やかな体を育む食育の創造」
研究協議 愛南町立城辺小学校 教諭 飯田千歳 先生

はしにはじまり はしにおわる

食に関する情報より

日本人の食事作法は、「はしにはじまり はしにおわる」と言われるほど、はしは重要な食事道具です。正しいはしの持ち方を身につけることも大切ですが、自分の手にあったサイズのはしを見つけることも、上手なはし使いができるためには大切です。

“和食”



Let's

Cooking!!

給食メニュー “ きつねご飯 ”



<作りやすい分量>

A	・米	3カップ
	・しょうゆ	大さじ2
	・みりん	大さじ2
	・酒	小さじ2
	・だしの素	小さじ1 (顆粒)
	・水	3カップ

具

B	・油揚げ	50g 程度
	・だしの素	小さじ 1/2 (顆粒)
	・しょうゆ	小さじ2
	・砂糖	大さじ3
	・みりん	大さじ2
	・塩	少々
	・酢	少々
	・水	250 cc
	・白ごま	10~20g (お好みで)

<作り方>

- ① 米は洗ってザルに上げ、水気を切る。
- ② 炊飯器に、米・水・Aの調味料を入れ、普通に炊き上げて、蒸らす。
- ③ 鍋にBの調味料、細かく切った油揚げを入れ、煮汁がなくなるまで煮る。
- ④ 白ごまをよく炒る。
- ⑤ 炊きあがったご飯に、白ごまと油揚げの具を入れ、さっくり混ぜ合わせる。

子どもの保育園で作られていた「こぎつねご飯」というメニューを教えていただき、学校給食で実施したところ、リクエスト献立にも希望がでてくるようになりました。給食では彩りに人参を入れています！