

鳥取県

学校給食会だより



8月号 (No.190)

(公財) 鳥取県学校給食会
鳥取市安長字前内387-1
(TEL) 0857-23-7084
(FAX) 0857-27-8040
E-mail: kenkyu@togk.or.jp

平成 29 年 8 月 30 日 文責：佐竹香寿代
HPアドレス：http://www.togk.or.jp

委託加工工場衛生管理講習会

去る7月28日に倉吉市上灘公民館にて、学校給食用パン及び米飯を製造している工場関係者、地場産物を加工し学校給食用物資として提供している工場関係者を対象に衛生管理講習会を開催しました。この講習会は、子どもたちに安全・安心な食材を提供するため、衛生管理についての認識を高め、関係者の資質向上を図ることを目的として毎年開催しています。



この度の講習会には74名のご参加をいただき、株式会社サニクリーンよりビルクリーニング技能士の吉田大毅氏を迎え「サニクリーンのおそうじ教室～クレンリネスを意識して～」と題し、清潔で安心、快適な空間「クレンリネス」の実現に向けてお話いただきました。クレンリネスを意識することで、安全管理の向上・事故率の低下、従業員のモチベーション並びに衛生意識の向上、業務能率の向上など多くのメリットがあることを話されました。参加者の方からも、『クレンリネスを意識して能率向上、品質向上を目指したい。整理整頓清掃を強化したい。』などの意見が多数ありました。

後半は、イカリ消毒株式会社より吉田浩司氏を迎え「異物混入対策について～有害生物への対応～」についてお話いただきました。内部発生性と外部侵入性の昆虫類の特徴について説明され、これら有害生物の防御力強化について話されました。参加者からは、『有害生物に対するバリア機能の再点検を行いたい。有害生物侵入箇所のチェック、整備をしたいと思う。』などの感想がありました。



この度の講習会で学んだことを活かし、異物混入、食中毒事故ゼロに向け今後も衛生管理業務に取り組んでいきたいと思います。

学校給食会職員研究会in北海道

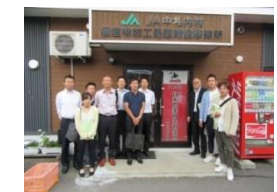
8月3日(木)から2日間にわたって、北海道の中札内村農業協同組合並びに株式会社北海道フーズに於いて視察研修を行いました。

研修初日は中札内村農協に伺い、山本組合長、販売課の課長から、冷凍枝豆を中心に生産・収穫から加工に至るまでご説明いただきました。寒暖差が大きいこの地では、枝豆の甘みが増して品質の高い大豆本来の味を引き出すことができ、また、収穫してから工場受入までを2時間半圏内の圃場で生産された原料を使用しているため、大変鮮度がよく、品質に対してのクレームはゼロであると自信を持ってお話くださいました。

広大な圃場で大規模かつ計画的に行われている収穫の様子には大変驚きました。また、施設の視察では水を使った作業は屋外で行い、工場内では極力水を使用しないことで衛生的な環境を保つ取り組みがなされていることを確認しました。

研修2日目は北海道フーズにて、冷凍食品部の部長、各課の担当者に工場をご案内いただき、冷凍じゃがいも・にんじんの加工工程を視察いたしました。大規模な工場ではあるものの、細部にわたって衛生管理が徹底されており、製品に対する絶対的な信頼と安心を感じました。このたび見学したじゃがいも・にんじんの加工におけるトリミング工程では、歩留まり(ロス)をできる限り抑えるため強い蒸気をかけて皮をはがれやすくするスチームピラーなど、特殊な機材を拝見しました。しかしながら、随所に「人の目と手」を重視する工程が組み込まれており、安心・安全な製品提供のため、真摯に製造に取り組む従事者の姿に触れることができました。また、通常は廃棄される原料ロス等は、牛の飼料として利用したり、施地内設備でメタン変換してエネルギーとして再利用するなど、コスト・エコの両面に配慮されていました。

このたびの職員研修で学んだことを今後の業務に活かし、より一層、安心・安全な物資を安定的に供給していきたいと思います。



鳥取県学校給食会学校給食用物資展示会

8月22日(火)鳥取市のとりぎん文化会館にて、子どもたちに安全・安心な食材の提供と献立内容の更なる充実を目的として学校給食用物資展示会を開催しました。学校給食に携わっている、栄養教諭・学校栄養職員はじめ、学校給食センター長、共同調理場長、調理従事者、保護者など学校給食関係者、約130名にご参加いただきました。学校給食用食材、衛生用品等を扱う県内外の取引業者39社が出展した約100品を実際に手に取り、試食などを通してご覧いただきました。各業者の担当者から、調理方法や成分等について詳しく説明いただき、参加された方も使用にあたって慎重に吟味されている様子でした。



この度の展示会で記載していただきました商品に関するアンケートを基に、9月28日に開催します第1回物資委員会にて来年度の選定物資の決定を行います。学校給食用献立の益々の充実につながるよう、本会も努力していきたいと思います。

災害時に備えた炊き出し研修

公益財団法人鳥取市学校給食会主催による、緊急災害時に備えた炊き出し研修が行われました。本会も同じ公益財団法人として、災害発生時にはともに協力し迅速な対応ができるよう研修に参加しました。この研修は平成27年に続き2回目の開催となります。公益財団法人鳥取市学校給食会が所有している移動式災害用炊き出し釜を使い約200食の豚汁を調理しました。加熱は災害時の釜使用に備え薪を使います。いつもの調理とは勝手が違い戸惑うこともありましたが、災害発生時にはこの度の研修が活かされると思えます。この日は、大変暑い日でしたが、鳥取市学校給食会のみなさんと一緒に調理した豚汁は格別美味しくかったです。



午後からは、鳥取市学校給食会 竹内亮二氏による「HACCP義務化に備えて～学校給食のHACCP～」と題して、HACCPについて分かりやすく説明いただきました。

どのような状況においても、県内の子どもたちに安心・安全な学校給食の提供ができるよう、私たち職員も研修を深めていきたいと思います。