

鳥取県

学校給食会だより



平成30年8月31日 文責：植野京子・佐竹香寿代
HPアドレス：<http://www.togk.or.jp>

8月号 (No.202)

(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



鳥取県学校給食会学校給食用物資展示会



今年も鳥取市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いたしました。この日は、最高気温37度を超える猛暑となりましたが、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、調理従事者など学校給食関係者や保護者、本会評議員など約150名の方にご参加いただきました。



この展示会では、県内外の取引業者が出展した学校給食用食材、衛生用品等の約110品についてご覧いただきました。

各業者の担当者は、実際に食材を使用したレシピの紹介や、成分等について詳しく説明されていました。また、参加者からは、展示品の使用に関して調理方法・栄養成分・規格等について多くの質問がありました。

この度、新規に出展した商品の中から、参加者にご協力いただいたアンケートを基に、9月21日に開催する第1回物資委員会にて来年度の価格表に掲載する物資の選定を行います。

本会は、今後も学校給食用物資の更なる充実を図り、学校給食献立の益々の発展につながるよう努めていきたいと思っております。

地場産物情報・鳥取県産野菜について



鳥取県産野菜の収穫時期となりました。この夏に収穫された3種類の野菜をご紹介します。
2学期より取扱いを開始しますので、よろしくお願い致します。

○トマト【倉吉市関金町・三朝町】

品 種：「にたきこま」
製 品：トマトピューレ (冷蔵)
加工工場：いなか食品(株)
加工や加熱調理にむいた品種で、加熱後も色合いが鮮やかなのが特徴です。

○モロヘイヤ【鳥取市鹿野町】

品 種：「モロヘイヤ」
製 品：モロヘイヤ (冷凍)
加工工場：(株)松下食品
葉の部分进行食し、刻んだり茹でたりすると独特のヌメリが生じます。

○かぼちゃ【岩美町】

品 種：「えびすかぼちゃ」
製 品：かぼちゃ角切り (冷凍)
加工工場：(株)松下食品
農薬を使用せずに栽培しています。粘着性のある粉質でほくほくとした触感です。

*収穫されたトマトと生産者のみなさん



*加工前のモロヘイヤ



*収穫前のかぼちゃと生産者のみなさん



委託加工工場巡回衛生指導について

7月下旬から8月上旬にかけて、学校給食用パン・米飯の委託加工工場13工場の巡回衛生指導を行いました。この度の衛生指導には、鳥取県パン協同組合、鳥取市保健所生活安全課、中・西部の県生活環境局生活安全課衛生技師の方にご同行いただき、本会職員と共に衛生指導を行いました。委託加工工場の中には、衛生管理の更なる向上を図るため、鳥取県版 HACCP の認定を受けられた工場もあり、衛生管理に対する意識が年々高まっていると感じました。



今回の指摘事項をとりまとめ各工場へ改善要求を行い、一層の衛生管理に努めて参ります。

職員研修～衛生管理と人権について学ぶ～

去る8月3日(金)鳥取市人権交流プラザにおいて、公益財団法人鳥取市学校給食会主催の職員研修会が開催され、本会職員も一緒に研修に参加させていただきました。

衛生管理研修には、株式会社サラヤ中四国支店岡山営業所 食品衛生サポート部 第一拠点係長 辻宏一氏を迎え「食品衛生」と題し、食中毒発生件数および患者数のデータを基に食中毒の3原則について話されました。人権研修では、産業カウンセラー 長谷高美智代氏より「働きやすい職場づくりを考える」～ハラスメントを考える～と題し、職場のハラスメント防止策についてグループワークを通して学ぶことができました。

この度の研修で学んだことを活かし、今後の業務に従事していきたいと思っております。

委託加工工場衛生管理講習会

8月6日(月)倉吉市上灘公民館にて、学校給食用パン・米飯の委託加工工場及び、地場産物を学校給食用に製造・加工している工場の方を対象に衛生管理講習会を開催しました。



今年は「異物混入対策」を重点項目として、公益社団法人日本食品衛生協会 技術参与 佐藤邦裕氏を講師に迎え、「学校給食における異物混入対策～今、現場ではどんなことが必要か～」と題してご講義いただきました。

佐藤講師は、まず始めに学校給食現場で発生した過去の異物混入事例を挙げ、異物の定義について説明されました。また、長年にわたり日本生活協同組合連合会にて品質管理体制の強化を中心に従事された経験を基に、防虫・防鼠対策の具体的な侵入防止措置や清掃時のポイント等を分かりやすく解説いただきました。特に穀粉などから発生する貯穀害虫のトラップでは、専門家でなくてもできる対応についてお話しされ、参加者の方から「実践してみたい」といった声をたくさんいただきました。他にも、各施設ですぐに実践できる整理整頓の方法として、定位置管理と員数管理など具体的な対策をご教授いただきました。



今回の講習会で学んだことを参加者が各現場に持ち帰り、各工場の衛生環境がより良いものになることを期待しております。