鳥取県
学校給食会だより

3月号（No.233）

（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

令和３年３月24日　文責:植野京子
HPアドレス:http://www.togk.or.jp

今年度も終わりに近づき、残りわずかとなりました。卒業・進級の季節です。うれしいけれど少し寂しい別れの季節でもあります。この1年間を振り返り、来年度の新たなる目標に向かって心身ともに健康な生活を送りましょう。

令和2年度第2回理事会及び臨時評議員会報告

3月5日（金）、3月23日（火）本会会議室にて、第2回理事会及び臨時評議員会を開催いたしました。この度は、令和3年度の事業計画並びに予算案について慎重審議していただき、全議案についてご承認いただきました。

令和3年度もこれまで以上に学校給食支援事業を充実させ、県内の食育の発展と児童生徒の健全な育成のために一層努力を重ねていきたいと思っております。

今後も本会の運営につきまして、ご理解とご協力の程宜しくお願い申し上げます。

～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～

「食生活指針」について考えてみよう！

「食生活指針」ってなぁに？ ・・・・・ 食生活指針は、一人ひとりの健康増進、生活の質の向上、食料の安定供給の確保などを図ることを目的として、平成12年3月に当時の文部省、厚生省、農林水産省が策定しました。（平成28年6月一部改正）

「食生活指針」の10項目	
1. 食事を楽しみましょう。	2. 1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。
3. 適度な運動とバランスのよい食事で、適正体重の維持を。	4. 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
5. ごはんなどの穀類をしっかりと。	6. 野菜・果物、・牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて。
7. 食塩は控えめに、脂肪は質と量を考えて。	8. 日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。
9. 食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。	10.「食」に関する理解を深め、食生活を見直してみましょう。

以上の10項目を参考に、自分たちの食生活を見直して見ませんか？

～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～

《季節の料理》　卒業や入学・進級と、春は多くの人が節目を迎える季節です。そんなお祝いの時の食べ物といえば「お赤飯」です。お赤飯は、もち米に小豆（またはささげ）の煮汁で赤い色をつけて蒸して作ります。古くから赤い色には悪い事をはらう力があるといわれ、もともとは、お米自体が赤い「赤米」を神様にお供えする習慣があったことから、お赤飯が作られるようになったといわれています。また、お赤飯にごまをかけるのは、白いご飯を赤くしたことを神様にごまかすためといわれています。南天の葉をそえるのは、「難を転じる（悪い事を良い事に変える）」という意味があります。

令和2年度物資委員会・パン品質審査会について

令和2年度最終の※物資委員会を第1回同様、新型コロナウイルス感染防止対策の観点より開催を中止することとなりました。物資委員の皆様には、すでに文書でお知らせしております。尚、委員会資料につきましては今月中にお届けし報告といたします。また、物資委員会内で開催しております「※学校給食用パン品質審査会」につきましても、中止とさせていただきました。尚、パンの品質審査につきましては、小田象製粉（株）に試料用パンを送り、指定書式に沿った品質審査・総評までを製パン技術士・武本大輔氏に審査をしていただきました。その結果を物資委員の皆様に通知いたします。

＊：『物資委員会』とは、学校給食用物資の供給・情報提供・普及充実・給食支援等、学校給食における業務の適正化を図ることを目的とし、行政機関、学校栄養士協議会、給食センターおよび共同調理場、PTA協議会等の約20名の委員で組織しております。任期は2年間とし、年数回の委員会開催と視察研修等を行います。

＊：『パン品質審査会』とは、委託製パン工場の技術と品質の向上のため、事前告知をせずに試料用のパンを抜き取り、小田象製粉（株）よりパン技術士を迎え、物資委員のほか、パン組合にも参加していただき、指定書式に沿った品質審査を年1回物資委員会内で行います。

～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～

●委託加工工場のふき取り検査について●

3月23日から2日間の日程でパン・米飯の委託加工工場12施設のふき取り検査を実施しました。年に1回この時期に実施しており、本会職員による「※ルシパック pen」を使用した、ATP ふき取り検査です。

委託加工工場に対して、検査結果を報告すると共に、今後更なる衛生管理の徹底に努め、安全・安心な学校給食用物資の供給に努めて頂くよう要請いたしました。

＊：洗浄度検査用キットを使い、生き物を含む多くの有機物に含まれるATP（アデノシン三リン酸）を汚れの指標とした検査方法です。管理したい場所の洗浄や清掃がきちんとできているかを、簡単に、その場で、約10秒で測定でき、その結果を数値で得ることができます。

～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～

検査機器のご紹介

本会では、普及充実活動の一環として食育教材及び衛生管理に関する機器等の無償貸し出しを行っています。詳しくは、ホームページ、又は直接本会へお問い合わせください。

㊟ … 検査に必要な試薬につきましては、一部ご購入いただく物がございます。

（ルミテスターSmart ATPふき取り検査）

（インキュベーター ・ ふらん器）

（手洗いチェッカー ・ ボックス型）

（手洗いチェッカー ・ スタンド型）

～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～＊＊＊＊＊～

お知らせ　令和3年2月13日（土）に予定しておりました「令和2年度お米を使った❝朝食献立コンクール❞」は、新型コロナウイルスの感染が拡大している状況を鑑み、誠に勝手ながら急遽開催を中止させていただきました。ご応募いただいた児童、生徒の皆様には、感謝の気持ちを込めた参加賞をお送りいたしました。今後も本会事業にご理解を賜り、ご参加いただきますよう宜しくお願い致します。