



令和3年度理事会の開催について

去る6月7日(月)本会会議室にて、標記役員会が開催されました。この度は、令和2年度の事業報告並びに決算報告を行い、全議案についてご承認いただきました。

令和2年度におきましては、新型コロナウイルスの蔓延により各種事業に大きく影響が出ました。本会主催のイベントでは、参加人数を制限するなどの対策を講じ、事業実施に向けて工夫して取り組みましたが、やむを得ず中止となった事業もいくつかありました。この影響下で開催することができた『地場産物を活用した学校給食調理講習会』は、人数制限を置き、すべての調理器具をアルコール消毒するなどの対応をすることにより、実施することができました。現在とは状況が違いますが、貴重な実施参考モデルとなりました。

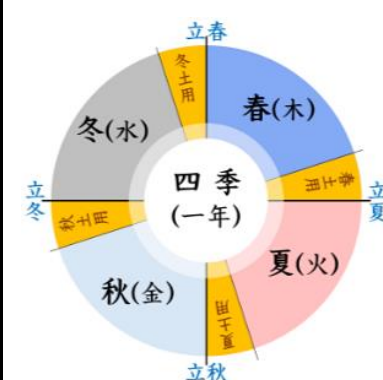
また、令和2年3月の全国一斉休校により給食中止となり、各方面に影響が出たことによる補助金事業(学校臨時休業対策費補助金)の業務を全国学校給食会連合会より委任され、その事業の詳細を報告しました。決算報告につきましては、各種事業が相次いで中止となるなか、当年度において大きな休校もなく、物資供給業務に取り組めたことにより、前年度の休校による財務状況の悪化を改善できたことなどを報告しました。

今年度は、昨年度の経験をもとに新型コロナウイルス感染拡大に配慮しながら、安全安心な食材の供給を第一に考え事業運営を行っていきたいと思います。

夏の土用の丑の日

日本には春夏秋冬の四季がありますが、土用は雑節のひとつで、1年間を24等分にし、2月4日頃の「立春」を起点として日本独自で考えられた暦のことです。土用の期間は、立春、立夏、立秋、立冬の直前の約18日間をいいます。

なかでも夏の土用の丑の日は、「暑さに負けないよう、うなぎを食べる日」として多くの人が知っていると思います。しかし、土用の丑の日の食べ物、うなぎ以外にもしじみや餅、卵などいろいろなものがあるようです。「しじみ」は夏に産卵期を迎えるため、その前の6~7月中旬は一番身がプリプリしていて大きく、栄養豊富で夏バテ防止に適した食材として、夏の土用の日に食べられるようになったと言われています。また、この時期は漁獲量も多い時期でもあります。



これから暑い夏がやってきます。土用の丑の日は季節の変わり目に当たるため、体調を崩しやすいと言われています。今年は7月28日(水)が土用の丑の日です。ぜひ、疲労回復や食欲増進に効果的と言われる、うなぎやしじみなどを食べて暑い夏を乗り切りましょう!

これから暑い夏がやってきます。土用の丑の日は季節の変わり目に当たるため、体調を崩しやすいと言われています。今年は7月28日(水)が土用の丑の日です。ぜひ、疲労回復や食欲増進に効果的と言われる、うなぎやしじみなどを食べて暑い夏を乗り切りましょう!

食中毒を予防しよう!

6月に入ってから、急に暑い日が続くようになりました。気温が高くなるこの季節は、細菌の繁殖が活発になり、細菌を原因とする食中毒が多発する季節です。特に、肉の生食、加熱不足によるカンピロバクター、腸管出血性大腸菌 O-157等の食中毒に注意が必要となります。

細菌・ウイルスを原因とする食中毒予防の三原則は、「細菌を付けない・細菌を増やさない・細菌をやっつける」を守ることが大切です。

付けない	増やさない	やっつける
石けんで十分に手を洗い、野菜や魚など水で洗える食材も丁寧にあらいましょう。 	「温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちに」食べ、保存するときは、冷蔵庫や冷凍庫を使いましょう。 	食品を調理するときは、中心部までしっかりと加熱しましょう。

衛生関係おすすめの貸出し教材

手洗いチェッカー
専用のローションを汚れに見立てて塗り、手洗い後、特殊ライトに手をかざすと洗い残しが光ります。
(スタンド型5台・ボックス型3台あります)



DVD:しっかり実践! 食中毒予防の三原則
このDVDは、食中毒予防の3原則を具体的でわかりやすく解説したものです。食中毒予防の基本を学ぶ映像教材としてご活用ください。
発行:PHP研究所



DVD:食中毒予防のポイント
ノロウイルスによる食中毒発生を未然に防止するための知識と具体策を紹介しています。危機管理の一環としてお役立ていただける内容です。
発行:PHP研究所



延期のお知らせ

8月11日(水)とりぎん文化会館にて予定しておりました令和3年度学校給食用物資展示会は、新型コロナウイルスの感染が全国的に拡大している状況を考慮し、開催を延期することといたしました。

つきましては、今後の新型コロナウイルスの感染状況を確認しながら、開催を検討していきたいと考えております。新しい日程が決まり次第、改めてお知らせいたします。



ひとことコラム

今回は美味しいトウモロコシのゆで方をご紹介します!
①外側の皮をむき、内側の薄皮を1~2枚残したまま茹でる。
*皮を残すことで水分が飛びにくく、ジューシーな仕上がりになります
②トウモロコシがすっぽり入る鍋を用意し、ひたひたになるまで水を加える。
(水に対して2~2.5%の塩:水1.5~2Lなら塩大さじ2)
③塩を加えたゆで湯が沸騰したら10~12分茹でる
④茹で上がった後、ゆで湯に10分程度つけたままにする
*適度に粗熱が取れ、塩がなじみ甘く感じます
トウモロコシは夏から初秋にかけて収穫されるので、これからの時期がまさに旬といえます。旬をむかえるトウモロコシを美味しく食べてみてください。