

鳥取県

学校給食会だより



令和2年11月2日 文責:植野京子
HPアドレス:<http://www.togk.or.jp>

11月号(No.229)

(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

日が暮れるのが早くなり、朝晩の冷え込みで一気に紅葉も進み、秋から冬へと季節は、移り変わります。今年の冬は、新型コロナウイルスに加え、風邪やインフルエンザなど感染症の流行も心配です。また、冬は特にノロウイルスによる食中毒も多くなります。体調を整え、しっかりと予防対策をして、本格的な冬に備えましょう。

【好評商品再入荷のご案内】

感染症対策に対応した本会の取り扱い商品をご紹介します。



アルペット手指消毒用α・5L(サラヤ株式会社)

ノンエンペロープウイルスを含む各種ウイルス・細菌に効果があります。食品取扱い現場でも安心な、食品添加物成分の手指消毒剤です。(指定医薬部外品)

特徴

- ◇ 広範囲のウイルス・細菌に効く
ウイルスをはじめ一般細菌、真菌などに効く手指消毒剤です。
- ◇ 食品を取り扱う現場に安心
食品原料(食品と食品添加物)で作られているので、食品を取り扱うさまざまな手指消毒のポイントで安心してお使いいただけます。
- ◇ 手荒れに配慮
保湿剤としてグリセリンを配合し、手荒れに配慮しています。



サラヤンジェルSH1・1L(サラヤ株式会社)

エタノール含有の手指消毒用アルコールジェルです。多人数が利用する出入口などパブリックスペースへの設置に最適なサイズです。リキッドタイプに比べてジェルタイプのため、液飛散が少なく設置場所の美観を維持できます。(指定医薬部外品)

特徴

- ◇ 手肌をやさしくいたわりながら、しっかり消毒
保湿成分としてアジピン酸ジイソブチル、アラントイン、グリセリンを配合しました。手荒れ防止に配慮した手指消毒剤です。
- ◇ 消毒効果が持続
使用後も、有効成分のクロルヘキシジングルコン酸塩が、消毒持続効果を発揮します。
- ◇ さらっとした使用感でべたつきません



*この機会にぜひご検討の程、宜しくお願いたします。



委託加工工場巡回衛生指導について

給食会だより8月号にて、延期をお知らせしておりました、学校給食用パン・米飯の「委託加工工場巡回衛生指導」を9月24日～30日の日程で実施しました。今回の衛生指導には、鳥取県パン協同組合、鳥取市保健所生活安全課衛生技師、中・西部の県生活環境局生活安全課食品担当の方々へ同行いただき、本会職員と共に工場の施設・機械・器具・保管・記録等の状態を確認しました。巡回の結果は指摘事項として取りまとめ、各委託工場に対して改善要求を行い、より一層の衛生管理徹底に努めて参ります。



ジビエ

ってなあに？



狩猟で得た天然の『野生鳥獣の食肉』を意味する言語(フランス語)です。日本では鳥は鴨、キジなどで、獣は猪、鹿、野うさぎなどがジビエと呼ばれています。昔から、山間部の地域などで狩猟によって得た野生動物の肉を食べる文化がありましたが、一般に流通することはありませんでした。しかし、数年前から全国で鹿や猪によって農作物が荒らされる被害が深刻となっており、その対策の一環で、捕獲した鹿、猪を食品として有効利用する取り組みが行われています。鳥取県では、県内の獣肉処理業者によって衛生的に加工されたジビエ(主に鹿・猪)が県下の学校給食でも使用されています。「害獣」とされてきた野生動物が、食文化をより豊かにしてくれる味わい深い食材であり、活きた食育と山間部を活性化するための地域資源となっています。

*本会では、ジビエ(鹿ミンチ)の取り扱いを行っております。詳しくは、本会までお問い合わせください。

11月23日は「勤労感謝の日」

～感謝の心を大切に・食事のあいさつに込められた思い～

毎日の食事は生き物の命や自然の恵みをはじめ、多くの人の支えによって成り立っています。食事の時のあいさつで『いただきます』は、その食材となった生き物の命や、自然の恵みをいただくことへの感謝を表し、『ごちそうさま』は、この食事を作るために関わった人たちへの感謝の気持ちが含まれています。単なるあいさつではなく、意味を考えて、心をこめてあいさつをし、食事を大切にいただきましょう。また、食事に限らず、私たちの生活は多くの人の働きがあって成り立っていることを忘れずに、感謝の気持ちをもって過ごしましょう。

ひとこと コラム

秋も深まり、自然の移ろいや、食欲の秋を感じる今日この頃です。何故、「食欲の秋」といわれるのかというと、栄養価が高くおいしい食材が実り、収穫される季節だからといわれています。また、秋は食欲が増す季節です。秋になって気温が低くなってくると、体は体温や代謝を保つためにたくさんのエネルギーを使います。そのエネルギー源になるのが私たちの食べる食べ物です。エネルギーを使ったら使った分だけ補充する必要があり、食欲が増すということです。秋は、おいしい食べ物がいっぱいです。