

平成27年度学校給食に関する夏期講習会、大分県学校給食会物資展示会を開催しました

平成27年7月24日(金)、労働福祉会館ソレイユにて「平成27年度学校給食に関する夏期講習会、大分県学校給食会物資展示会」を開催しました。

県下各地から86名の学校給食関係者にご来場いただき、講演や物資展示を実施しました。午前の講演は講師に国立モンゴル医学・科学大学 歯学部 客員教授 岡崎 好秀 先生を迎え、「歯科医師から見た学校給食」という演題で講演していただきました。「口は食物が入る最初の場所であるから、食物が代われば最初が変わるのは口だ」という視点から、食がどのように口腔衛生に影響をあたえるのかなどのお話をいただきました。

午後の講演では大分大学医学部 内分泌代謝・膠原病・腎臓内科学講座 医学博士 後藤 孔郎 先生を講師に迎え、「学校教育における時間栄養学的重要性」についての講演をしていただきました。時間栄養学の内容を朝食の役割やブルーライトの影響から糖尿病の話まで多岐にわたる内容が盛り込まれていました。

参加者からは、「歯科医や医師など栄養士以外のお話も新鮮で良かった」「普段とは別の方向からの『食』へのアプローチに目からウロコということが多く、今後の指導に生かせそうです」などのご意見をいただきました。

講演の間には、「学校給食に関する物資展示」を実施し、28業者のブースを出展いたしました。給食用物資を手に取り、業者と直接話すことができる良い機会になったのではないかと思います。

たくさんのご来場ありがとうございました。



平成27年度学校給食調理従事者講習会を開催しました

平成27年7月22日(水)、当会にて「平成27年度学校給食調理従事者講習会」を開催しました。

学校給食調理従事者40名にご参加いただき、講師に独立行政法人 国立病院機構 相模原病院 臨床研究センター アレルギー性疾患研究部 研究員(管理栄養士) 長谷川 美穂 先生を招き、食物アレルギーに関する正しい理解と学校給食におけるアレルギー対応等の知識を習得することを目的に調理実習及び講義を行いました。

長谷川先生の「除去しながら楽しんで食事をする」という理念のもと、調理実習では、ハンバーグや豆乳グラタンなど5品を調理し、講義では食物アレルギーに関する具体的な話を通し、基礎知識やアレルギー物質を除去することによる栄養素不足をどのようなもので補うかなどを学ぶことができました。参加者からは「何を代用しておいしいものを作るのかを考える事が重要だと感じた」「不安に思っていたことがなくなり安心した」などの感想をいただきました。



平成27年度夏期衛生管理講習会を開催しました

平成27年8月21日、当会にて「平成27年度夏期衛生管理講習会」を実施しました。学校給食用パン加工及び炊飯委託工場の代表者及び運営管理責任者等を対象に毎年実施しており、今年度は県下の委託工場から34名の参加がありました。

株式会社大分イカリテクノス 副社長 HACCPアドバイザー 菊屋 恵理子 先生を講師に迎え、「食品衛生を考える」というテーマで講義を実施しました。HACCPについての説明や、工場の防虫対策等について詳しく説明があり、害虫駆除業者の視点でのお話に受講者も真剣に耳を傾けていました。

今後も引き続き、パン加工及び炊飯委託工場の指導を実施し、皆さま方に安全・安心なパン・米飯をお届けできるよう努めてまいります。



当会理事長のあいさつです。

菊屋先生の講義中です！



第1回、2回学校給食料理教室を実施しました

平成27年度の学校給食料理教室が始まりました。平成27年7月23日に大分市立明野西小学校、平成27年8月5日に臼杵市立上北小学校で開催しました。夏休み中の実施ということもあり、両校とも親子料理教室となりました。ホームページに当日の様子などを掲載しておりますので、ご覧ください。

なお、料理教室は2月まで実施いたします。お申し込みの際は企画普及係までご連絡下さい！



第1回：大分市立明野西小学校

第2回：臼杵市立上北小学校

子どもたちも上手に包丁を使って野菜を切っていました！

★学校給食用物資製造工場等の視察を実施しました★

★平成27年8月5日～7日、「学校給食用物資製造工場等の視察」を実施しました。

今回は愛知県にある下記4工場を視察しましたが、各工場とも高い衛生管理意識が伺えました。特にうずら卵水煮レトルト(中国・九州地区共同購入物資)製造工場に関しては原料生産者に対する評価制度を設け、各々の生産者を競わせるとともに工場長や品質管理部が指導に入る等、原料生産者と製造工場が連携することにより、安定かつ高品質な原料を確保し、安全な製品の供給に努めていました。

当会といたしましても、引き続き安全・安心な物資の提供に努めてまいります。

★視察を実施した工場★ ※()内は主な取扱物資

- ①愛知ヨーク株式会社 本社工場(冷凍スクールヨーグルト他)
- ②天狗缶詰株式会社 三河工場(うずら卵水煮レトルト)
- ③天狗缶詰株式会社 白鳥工場(うまみ丸ごとマッシュルーム、大豆ドライパック他)
- ④カゴメ株式会社 上野工場(ウスターソース学給用)



【参加者】
渉外課 渡邊、板倉

どの工場も衛生管理に対して、高い意識をもっています！

愛知ヨーク株式会社 本社工場

第14回九州地区健康教育研究大会に参加しました

平成27年8月3日(月)、第14回九州地区健康教育研究大会に参加しました。本年度は長崎県の長崎ブリックホールで開催され、当会は展示コーナーで県産米粉麺及びかぼす果汁のサンプル配布を行いました。どちらも来場者の方に大変好評でした。

【参加者】：渉外係 竹田



第56回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会に参加しました

平成27年7月29・30日、徳島県のアスティとくしまで開催された第56回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会に参加しました。

記念講演として料理研究家の浜内 千波 先生から、「小さいときから美味しい味を身につけよう」というテーマで講演がありました。

講演を聴いて、「旨みを中心とした本物の味覚体験をした子どもは、成長の途中で強い甘みや脂肪分の多いものを食べてもそれにおぼれてしまうことなく、本物の味の食事に戻ってくるので、家庭や学校で楽しく食卓を囲む日々の積み重ねが美味しい味を身につける源になる」と感じました。

【参加者】：企画普及係 渡邊ハルミ

県立学校等給食調理従事者衛生管理研修会を開催しました

平成27年8月19日(水)、大分県教育委員会と共催で県立学校等給食調理従事者衛生研修会を開催しました。

「災害時の食事作りについて」というテーマで、災害用ビニール袋を使用してお米を炊いたり、焼きそばや茶碗蒸しなどを調理したりしました。講師は、別府大学短期大学部食物栄養科長 立松 洋子 先生に務めていただきました。



★給食会からお知らせ★

シルバーウィークの物流関係のため、10月分物資注文書は9月14日(月)までに提出ください。ご協力お願いいたします。2学期も学校給食会をよろしくお願いいたします！！