

鳥取県

学校給食会だより



令和8年8月7日

HPアドレス: <https://www.togk.or.jp>

8月号 (No.297)

(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

委託加工工場衛生管理講習会及び コッペパン講習会の開催について

8月4日(火)、倉吉体育文化会館において「委託加工工場衛生管理講習会及び学校給食用コッペパン講習会」を開催しました。



毎年、夏休み期間中に学校給食業務に携わる委託加工工場の皆様を対象として衛生管理講習会を開催しています。今年は、サラヤ株式会社感染予防・食品衛生サポート部の山根佳奈氏を講師に迎え、「食中毒予防と異物混入」をテーマにご講義いただきました。実際の事故事例をもとにしたクイズ形式の内容で、参加者にも分かりやすく、実践につながる講習となりました。参加者からは、「本日学んだことを現場へ持ち帰り、夏休み明けからの業務に生かして異物混入防止に努めたい」といった感想が寄せられ、衛生管理に対する意識を改めて高める機会となりました。

第2部では、今年も小田象製粉株式会社の製菓衛生師・製パン技能士である武本大輔氏を講師に迎え、学校給食用コッペパン講習会を開催しました。今回は、各委託加工工場で脱脂粉乳を使用しないコッペパンを試作・製造し、当日持ち寄って試食と意見交換を行いました。初めて脱脂粉乳不使用のコッペパンを製造した工場もありましたが、各工場とも焼き色や見た目は従来のコッペパンとほとんど変わらず、おいしく仕上がっていました。一般的に、脱脂粉乳を使用しないパンは焼き色がつきにくく、しっとり感が低下するといわれていますが、砂糖の配合を見直すなど、各工場でさまざまな工夫が行われていました。参加者から製造方法や課題について活発な意見交換が行われ、情報共有を深めることができる大変有意義な講習会となりました。



今後も試作や検証を重ねながら、委託加工工場の皆様と連携し、安全でおいしい脱脂粉乳不使用の学校給食用コッペパンの提供に向けて取り組んでまいります。

お米を使った朝食献立コンクールの開催案内



6月号でもご案内させていただきましたが、今年も“お米を使った”朝食献立コンクールを開催します。ご応募いただいた方には参加賞がありますが、さらに調理審査に出場された方には、JAグループ鳥取協賛品の星空舞のほか豪華副賞を準備しておりますので、たくさんの方のご応募をお待ちしております。

食育教材・衛生管理機器・調理器具 貸出しのお知らせ



動脈硬化 血管イメージモデル

健康な血管と動脈硬化が進んだ血管を見比べることができる教材です。実際に手に取って観察することで、血管の変化や血管の流れの違いを視覚的に理解することができます。食生活や運動、生活習慣と健康とのかかわりを学ぶ食育や保健学習、生活習慣病予防の指導に最適です。小・中学生への授業はもちろん、栄養教諭・学校栄養職員による食育指導や保健指導など、幅広い場面でご利用いただけます。

ルミテスター smart

目に見えない手や調理器具の汚れを「見える化」し、数値で観測できる衛生管理機器です。手洗いの前後や調理器具の洗浄前後を比較することで、衛生管理の重要性を分かりやすく伝えることができます。測定結果をその場で確認できるため、衛生意識の向上にも効果的です。学校給食における衛生管理研修や食育・保健指導、調理従事者への衛生教育など、さまざまな場面でご利用いただけます。



※試薬は別売りです



電気フライヤー

卓上で使える電気フライヤーです。100V電源で使用でき、調理室はもちろん、イベントや屋外での試食提供などにご利用いただけます。また、火を使わずに調理できるため、ガス施設のない場所でもご使用可能です。

この度、新たに貸出し教材等を追加いたしましたので、ぜひご利用ください。また、その他、パネルや紙芝居、手洗いチェッカー等の貸出しもしておりますので、詳しくは本会ホームページをご覧ください。

応募締切
書類選考
調理審査

令和8年9月10日(木)必着
結果は10月下旬発表
令和8年11月15日(日)10時半～
会場：伯耆しあわせの郷



詳しくはHPを
ご覧ください