



— 田植えを目前にした水田越しに北アルプスを望む(提供:大岡中学校) —

学校給食会だより

第151号

目次

- | | |
|--------------------|----------------------|
| ○巻頭言……………1面 | ○児童・生徒の声……………5面 |
| ○平成18年度役員名簿……………2面 | ○栄養士さんの窓……………6面 |
| ○平成18年度事業計画……………2面 | ○学校給食麵の歩み……………7面 |
| ○給食雑感……………3面 | ○機器・教材の貸し出し案内……………8面 |
| ○講演要旨……………4面 | ○給食会日誌抄……………8面 |

これまで各学校で、学校栄養職員や担任の先生等が学校給食の時間や特別活動、総合的な活動の時間などで、食に関する指導を実施していただいたところですが、学校全体の計画のもと個々の指導が「点」ではなく、「面」としてつながり、より効果的な指導となることが求められています。県におきましても、今年度、学校全体で食に関する指導を推進していくため、学年ごとにどのように教科、特別活動、給食等を結びつけ連携していくか、そのプログラム例をまとめて「楽食アラカルト」として皆様に提示していくこととしております。関係者の皆様には、食に関する指導のよい実践事例、連携事例がございましたらぜひ情報提供・発信をしていただき、県全体で食に関する指導が推進していくようご協力をいただくとともに、今後も、信州の子供達が本心に心身ともに健やかに成長できますよう、それぞれのお立場でご指導・ご尽力いただきますようよろしくお願いいたします。

昨年七月に施行された食育基本法はその危機感の中から生まれ、今こそ家庭、学校、保育所、地域を中心に国民運動として食育の推進に取り組んでいくことが必要であるとし、本年三月に食育推進基本計画が策定されました。その中で、食育における学校の役割が大きく取り上げられ、学校や保育所等の関係者があらゆる機会と場所を利用して積極的に食育の推進に努めること、各学校では食に関する指導の全体計画を策定し学校教育活動全体を通じて食に関する指導を行うよう取り組むこと、各教科等において学校給食が「生きた教材」としてさらに活用されるよう取り組むこと、その指導・連携の要として栄養教諭が積極的に取り組むこと等が明示されたところです。

先日テレビ番組で朝食を食べない、食べてもチョコバナナやジュース、大人は魚料理でも子供は冷凍食品、嫌いな野菜は全部除いて食べる等、今の子供たちの、豊かな時代における「貧しい」食生活の現状が放映されました。関係者の皆様におかれては、日々子供達に接する中で、次世代を担う子供達が今の食生活を続けていく心も体も健やかに成長することができないと、危機感を持って日々取り組まれていることと存じます。



学校における

食に関する指導の一層の推進を

長野県教育委員会事務局

保健厚生チームリーダー 玉井 裕 司



第1回評議員会

平成十八年度 役員会開催される

平成十八年度、長野県学校給食会の、理事会、評議員会が、去る六月二十二日（木）に学校給食会本部に於いて開催されました。平成十七年度の事業報告及び決算報告が審議され、承認されました。また、十八年度の役員交代について提案があり、下記のように決定しました。

当面する課題として、公益法人制度改革や税制改革等々諸般の状況の変化にどう対応するか協議されました。

平成18年度（財）長野県学校給食会理事・監事・評議員

評 議 員

区分	氏 名	現 職
市教育 町委員 村会	久保 健	長野市教育委員長
	小山 元彦	飯山市教育委員長
	小林 将喜	東御市教育委員長
	牧野 欽次	飯田市教育委員長
地 区 選 出 学 校 長	佐藤 明	佐久・軽井沢中部小学校校長
	小林 茂喜	上小・上田第四中学校校長
	五味 聖	諏訪・四賀小学校校長
	臼井 和夫	上伊・伊那西小学校校長
	小椋 泰一	下伊・下條中学校校長
	橋都 重人	木曽・王滝中学校校長
	小林 康一	塩筑・栖川小学校校長
	山崎 敦子	安曇野・豊科北小学校校長
	今水 茂	北安・大町南小学校校長
	花岡ひさ江	更埴・南条小学校校長
	持田 和男	須高・東中学校校長
	水野れい子	中高・長丘小学校校長
	浪方 圭三	上水・三水第二小学校校長
	岸田由美子	飯水・岡山小学校校長
	小池 一秀	長野・昭和小学校校長
	宮林 茂昭	松本・島内小学校校長
県 P 連	鈴木 忠	県PTA連合会副会長
	小林 俊朗	県PTA連合会副会長
	小山 勉	県PTA連合会副会長
	山崎 順子	県PTA連合会副会長
	宮崎 洋次	県PTA連合会副会長
	竹元 忠造	県PTA連合会専務理事

理 事

区分	氏 名	現 職
市教育 町委員 村会	立岩 睦秀	長野市教育長
	小山 紀夫	小諸市教育長
	望月 映州	安曇野市教育長
	伊澤 宏爾	飯田市教育長
学 校 長	高地 崇佑	岩村田小学校校長
	小泉 敬治	城山小学校校長
	小市 正輝	上田第二中学校校長
	御子柴 英文	塩尻中学校校長
県 P 連	加藤二 佐雄	県PTA連合会会長
	佐藤 政志	県PTA連合会副会長
学 識 経 験 者	柳澤 幸一	(長野市)
	片桐 成登	(駒ヶ根市)
	山田 恭三	(長野市)
	窪田 雅武	(長野市)
	山崎 純夫	(長野市)

監 事

区分	氏 名	現 職
教委 学識 県P	望月 昭彦	安曇野市教育委員長
	田島幸太郎	松代高校校長
	蟻川 幸彦	県PTA連合会理事

平成18年度 主な事業計画

- 基本物質の安定供給及び一般物資の品質管理と安全管理
- へき地・山間地への学校給食用物資の安定供給
- 学校給食用パンの品質検査会の実施
- 小麦粉製品・米飯加工賃協議会
- パン、麺品質検討会
- ***
- 学校給食調理講習会
- 安心安全管理講習会
- 地場産物を活用した新商品の開発事業
- 現場の自主研究推進研究会に協力

- ***
- 拭取り検査機器等貸与事業
- 給食会施設の貸与
- ***
- 年報の発行(毎年6月)
- 会報の発行(年3回)
- 物資だよりの発行(月1～2回)
- ***
- パン・炊飯・麺業者の安心・安全衛生管理講習会
- 主食製品の委託加工工場の安全・衛生管理の指導の徹底

- 異物混入業者への立ち入り検査及び改善指導
- 教育委員会と合同の委託工場実地指導
- ***
- 商品の基礎データ、検査結果等の把握と資料提供
- 食品の安全、安心システムの構築の研究
- ホームページ、インターネットによる情報の収集と提供
- ***
- 研究会・研修会への役員・職員の派遣
- 生産地の実地研修、メーカー・工場調査

給食雑感



子育・食育・食卓育

本会評議員
飯山市教育委員長

小山元彦

五月の市教育委員学校訪問の時、第一中学校で給食の機会に恵まれ、心のこもった美味しい献立に、栄養士・調理職員のご努力に感謝しつつ残さず食した。このように旨い給食を毎日味わっている子ども達は幸せなことだと思つた。教室で仲間と楽しく食べている生徒諸君の声に耳を傾けながら、ふっとT中学校で担任をしていた頃を思い出した。

この学校は、配膳が終わり「いただきます」と、挨拶をしたとたん「イチ」「ニ」「サン」…と男子生徒が次々に手を上げて番号を叫ぶ。何が始まったのかと思つた。配り残してある食物をもらう順番の名乗りであつた。とにかく活動的で食べ盛りの生徒達は腹がへつてたまらなとき、毎日遅く食罐をきれいに食べ尽くしていた。当番も心得たもので、彼等のために目分量で残していたものだった。因に、二中也給食の残量は、ほとんど出ないとの報告だ。

五月下旬、全国市町村教委連合

会定期総会が東京で開かれ参加した。席上、文科省の担当官が重点事項説明の一つ「学校保健教育の充実について」の中で「食育推進基本計画」を、今後五年間の取り組み内容と目標値とを力説した。食生活を取り巻く社会環境が大きく変化し、食生活の多様化が進む中で、児童生徒の朝食欠食増加や食生活の乱れが問題となっており、食育の推進が大きな課題であること。これを踏まえて「早寝、早起き、朝食しつかり」をスローガンに、現代の子どもの食事傾向について述べた。

一、出された物は何でも喜んで残さず食べる(完食)

二、出された物の中から好みの物を選んで食べる(選食)

三、食べたい物だけを食べる(専食)
最も多いのは三で、次いで二、一は極少という実態である。

学校給食のみならず、家庭における食生活でもこの傾向が多く

給食雑感



命をいただき命を繋ぐ

本会理事
上田市立第二中学校長

小市正輝

みられるようになった。また、昨今、家族と暮らしている環境の中で一人で食事をする「孤食」や、家族一緒にの食卓で特別な事情もなく別々の料理を食べる「個食」が増えているという。

卓を開き顔を合わせながら同じものを食べる一家団欒の場を、大人が復活させねばならぬと強く感じた。家庭の食事の温かさを再構築するためにも、学校給食からの情報発信を期待するところである。

食事は「命をいただき命を繋いでいく大切なものである」と考えたいのですが現在そう考えられないという実態や食事についても様々な課題が生じてきているように思います。

えがあります。作ってもらっているながら時間がなくて食べられなかったというのは自己責任ですが、作ってもらえなかったために食べられなかったという事になると重大な問題があります。

それは以前「朝食を食べていない児童生徒の実態調査」をしたところ朝食をとってこない小学生の児童が「十パーセント」中学生ではなんと倍の「二十パーセント」にも達していることがわかり、その数の多さにびびくりしたところでした。その中には朝食を作ってももらっていないという実態もあることを聞き、愕然とした覚え

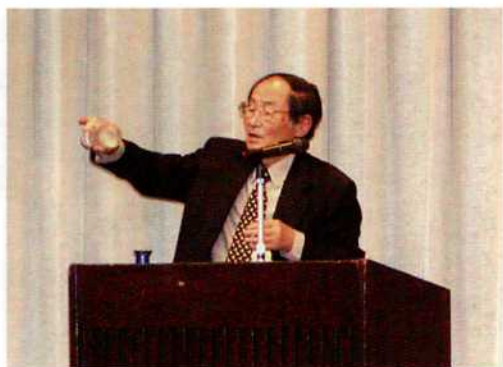
食事によつてのみ、人間の身体を維持していく重要な栄養素や物質が摂取できるのだということから考えますと、そうした不足状態がズーと慢性的に続くということは健康体を維持する上で危惧すべき事だと考えます。

こうした状況を考えた時に、健康な体を維持する上で、学校給食の果たす役割と、担う責任は大き

いと言わざるを得ません。しかしそれとでも「これは食べたことがないので残す」あるいは「あまりおいしくないのので残す」とか「野菜が嫌いなので残す」とかといった実態もあるようです。

自分自身の一生を支える身体を作る重要な時期に、十分な食事をとらずに過ごすということは将来において取り返しがつかない事態を招いてしまいます。文部科学省からも「食育」に大々的に力を入れなければいけないと新聞紙面でも報道されました。

現代の児童・生徒は将来の日本を支える大切な人材ですので、是非とも健康で健やかに育ってほしいものだと思います。本校では健康問題と環境問題とをリンクしながら「残菜ゼロ」の取り組みをしています。お陰様で給食センターのおいしい給食をいただきます。残菜が大幅に減ってきています。しかしこのことは当たり前のこととして考えられなければいけないことです。クラスの全員で輪を作ったり、班ごとで語り合ったりして食べる給食を「命をいただき命を繋いでいく」重要なものだとして残さず大切に食事をしたいものです。



「人の能力は二つ」 — 講演要旨 —

東京工業大学名誉教授 宮坂啓象氏

昨年度末3月23日～24日に本給食会と取引のある業者が一堂に会して「長野県学校給食物資協力会研修・総会」を開催しました。

今回は、工学博士・東京工業大学名誉教授の宮坂啓象氏をお招きして、上記テーマでご講演をいただき研修を深めました。

ここにその講演要旨を掲載させていただきます。

面白い人生を

人間は例外なく高々1000年位の寿命で生まれて、この地球上から去っていくわけでありませう。その間、我々が何を目指して生きるのか。これはせっかく人の子として生まれてきたからには、価値があったというのには難しい感じがします。で、むしろ面白いと言った方がいいかもしれないが、せっかく生まれてきたんだから、面白い人生を生きていずれこの世を去りたい。

生まれてから、最後が来るまでのスパンの中で、トータルとして面白い人生を生きたいということ、それはそれぞれのところでみれば、面白いとか楽しいという、そういうことだけで人生はつながるという問題では決まっています。小中、高、そして大学というのは、将来自分が大人になって稼ぐようになる時の準備をする時期でありますから、一生涯楽しく面白くと言っても、準備というのは決して面白くありません。

人の能力は二つ

最近この世の中でいろいろなことが起きているんですが、いくつかの問題を見ても、知識だとか、知恵だとか、

技術というものは皆相当高いものを持っているわけです。我々はそういうものは個人の、人の能力だと思っているが、高い能力を持っているが、ああいうことになってしまふ。

それだけではだめだとすると、もう一つの別の、異質の能力というものを持つていないといけないだろう。これがテーマの、「能力は二つ」ということで、一つは今既に申し上げたような知識だとか、技術だとか、知恵だとかそういうもので、もう一つのものというのは、言ってみれば、「してはお終いのことではない」、また、「しなければお終いのことをする」という極めて単純な能力ですね。これが両方ないと面白い人生を生きたらと思うんです。

してはお終いのことはしない

「してはお終いのことはしない能力」「しなくてはいいけないことをする能力」これは二つのことから成っているんですね。何が「してはお終いのこと」なのか、何が「しなければお終いのこと」なのか、ということ、をきちっと知らないと、それができないとどうにもならない。もう一つはそれを知ったらそれを実行する

という心の強さ、実行力、こういうものが一緒にあって二番目の能力というものができている。

要するに人間にとって一番知らなければならぬことは何かということを考えれば、「してはお終いのこと」は何なのか、そしてそうだと思うたらやらないと、又は人として「しなければならぬこと」は何なのか、それを知ってそれを実行していく、これを私は「知性」と言っています。

知性を磨く

だから高等的に「知性」とは何かなどということは言わなくても、お子さんとか部下を教育するとき、これがすごく大事になります。子どもが可愛いということになってきて、最近では、本当は親が、そういうことをしたら怒らなくてもいいが、たしなめることを怠っているもの、すから、若い人たちがしてはお終いのようなことを平気でやってしまふ。そういうつまらないことについて、やってはお終いのことを学ばないと、その先がまた見えてくる。ですからこのことは余り大上段に振るかぶらないで、身近なことで教えていくということが必要のように思っています。

心の中に偏光板を

さて、今日皆さんに自分が関係をしてきた偏光板をお配りしました。我々の眼の中に入ってくる光をこういう偏光板で見ると、あの光は偏光しているんだと分かるんですね。これと同様、我々が本を読んだり人の話を聞いたときに、その話が本当に偏っているのか、偏光しているかどうかというのは、自分の目の中にそういうものを識別する偏光板を作っておくことが必要なんです。それが実は先程申し上げている「知性」というものなんです。ですから「知性」を磨くということは、自分の心の中に能力としての偏光板を備えておく、こういうことだと思ふんです。



楽しい給食

長野市立昭和小学校

四年 大久保 愛華



わたしは、給食がとても楽しみです。二時間目からお腹が鳴ります。三時間目に入る時は、ものすごくお腹がすいてきます。

給食には、わたしのきれいな物もあります。でも、給食はいっぱい工夫がしてあってきれいな物もすきになることがあるから楽しいです。今はまだ、一つだけきれいな物があります。それは豆のいすです。何か工夫がしてあっても食べられません。わたしは、がんばって一つだけ食べるようにしています。わたしは給食委員でみ

んなに全部食べてほしいから、がんばっています。おとうふは、今まできれいだっただけで食べられるようになりました。それから、前の給食にグリーンピースがカレーに入っていたことがあ

りました。わたしは、少しだけ食べることでできました。グリーンピースは、よく味わうとにがみがあつてとてもおいしいのです。

わたしは、サラダやおひたしなどの野菜が大すきです。あまりおいしいので、どんな味つけをしているのか一度作っている所を見

たいなと思います。野菜が出る時は、いつもおかわりをします。野菜は、しょっぱくしたり、つけ物にしたりするとおいしくてたまりません。とくにこんにやくサラダは大すきです。こんにやくもぶるぶるしているし、オレンジ、黄

楽しい給食

色、緑、とてもカラフルで、おいしい給食になって、気分がもっと上がり楽しいです。

給食センターのみなさんにわたしは、しつ間したいことがあります。大ぜいの子どもたちの給食を、どのくらいの人々と時間で作っているのですか。わたしの小学校は、とても大きいのでとても気になります。いつも、おいしい給食をありがとうございます。これからもおねがいします。

給食に

感謝の気持ちを込めて

上田市立第四中学校

三年 平野 悦子

今年、初めて私は給食委員になり副委員長として活動しています。給食委員の仕事は想像していたよりも、考えることがあり驚きました。

一つは、食器などの返還の仕方や身支度です。返還の仕方をなぜきちんと守らなければならないのか。それは、いつもおいしい給食を作って下さるセンターの方々の片付けが、しやすくなるよ

うにだと思えます。食べるだけたべたあととは適当に片付ける、では迷惑をかけてしまいます。そのために私達の中学では、感謝を表すために「返還の仕方や時間を守る」ことを何回もやり直しています。しかし、まだまだの時もありますのでと工夫をし、全校の意識をさらに高めていきたいと思っています。

二つ目は献立によって残菜の

おいしい給食



量が多いことです。全校的には、残菜は少ない方で十五クラス中、十クラスくらいはほぼ毎日ゼロkgです。しかし献立によって残菜が変わってくる点は、直したいと思っています。センターの方々は私たちの栄養のことを考えて下さっています。ですから、「二人一人が残さずおいしくいただくこと」だと思いますし、食べる時には「生きものの命をいただいていること」「食材を育ててくれている人」「作って下さるセンターの方々」への感謝を忘れてはいけないと思います。そのためには、今まで以上に残菜を減らすことを意識して、活動をしていきたいと考えています。

それに、食べる前の「いただきます。」食べ終わった後の「ごちそうさま。」も、「作って下さる人」「食材を育てて下さる人」への感謝の気持ちをふくめ、言っているようにしたいと思っています。給食委員として、これからもより良い給食になるようにしていきたいと思っています。

食の大切さを伝えたい

諏訪市立諏訪南中学校

栄養士 守屋 美奈

諏訪市は、諏訪盆地の中心に位置する「湖と温泉と美しい高原」の街である。諏訪南中学校は、諏訪大社のお膝もとである田園地帯が都市化された所に建つ学校で、昨年、創立二十周年を迎えた。学校目標が「夢叶えるまで挑戦」ということで、生徒たちが将来に夢を持ってたくましく育つ願いを込めたものです。

学校栄養士になって六年目になり、生徒たちの様子やアンケート調査等を見ると朝食欠食や好き嫌いが多く、食事のマナーや給



食当番の身支度などがきちんとできていない事が見えてきました。今年の給食指導は「食を大切にする」ことを目標に取り組んでいます。生徒たちが「食」について

栄養士さんの窓

「食べたいよ」など色々な感想が出てきます。直接、生徒たちから聞く言葉は重みを感じ新たに気が合が入ります。好き嫌いがある生徒は「一口だけでも食べる勇気を持って欲しい」と伝え、ピーマンやセロリを克服する生徒も増えてきて、残食も昨年より減りました。各クラスが「残さず食べよう」という気持ちを持って取り組んでいる姿だと思います。

認識があまりにも薄く、このままではいけないと先生方と話し合い、一つ一つ全校でやれることを徹底できるように考えました。

「時間を守る・当番の身支度・給食を配りきる」ことを担任を中心に各クラスで取り組んでもらっています。また、給食委員会の活動でも身支度チェックをし、今ではほぼ全員が出来ている状態になりました。

生徒たちと一緒に食べる給食は、本当に楽しいものです。「これおいしい！」「いり豆香ばしくておいしいけど固いよ……」もつと

校庭のソメイヨシノは日本一

高森町学校給食共同調理場

栄養士 池田ひとみ



「食という字は人を良くする」と書きます。これからも「食の大切さ」を大事に伝えていきたいと思っています。

長野県の南部、天竜川が形成した河岸段丘の中段に位置し、四季折々に様々な表情を見せてくれる南アルプスを一望でき、春には

校庭の日本一の学校桜、ソメイヨシノが満開に咲き誇る。秋には高森町特産の市田柿の柿すだれが軒先をあざやかに色どります。

そんな自然豊かな環境の中に、高森南小学校があります。

毎年四月には、満開の桜の木の下でお花見給食を行なっています。今年は四月十日に、今にも降り出しそうな天気の中なんとか最後まで行なうことができました。高学年と低学年がペアにな

り、大きなシートの上で一緒に食べます。昨年から教育長さんをはじめ、町の教育委員会の職員の方にも参加していただいています。また、給食センターとの年に一度の交流給食でもあり調理の方も参加しています。

入学したばかりの一年生にとっては、学校生活の最初の行事とあって少し緊張している様子でしたが、校庭を囲うように咲く桜の木の下で食べる給食は、一段とおおいしく感じられたことでしょう。デザートにつけた、お花見団子をおいしそうに食べていました。

このように、毎年恒例となっているお花見給食ですが、次の年への課題は尽きることがなく、七百人以上いると準備に手間取ってしまい、献立の検討や、食べるだけでなく、催しものをする事で、全校児童の心に残るような行事にしていかなければと感じています。

また、地産地消への取り組みが本格的になる中、地元で穫れた食材を生かした給食作り、手作りを心がけ家庭の味を子供達に届けたいと、手間を惜しまず、協力して下さる調理員さんと共に、日々努力していきたいと思っています。

学校給食麺の歩み

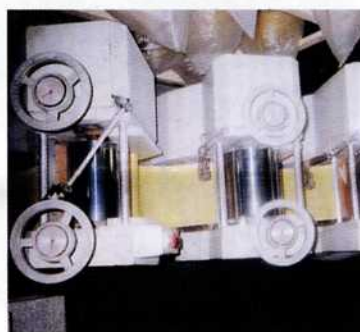
日本古来の味を大切に…

長野県麺業組合学給部会長 柏原慶徳



① 混合練り工程

長野県でソフト麺が学校給食に採用されるまでの経過をたどって見ると、昭和三十七年に東京に全国ソフト麺協会が設立された。製法特許ソフトスバゲッティー式麺の全国的な普及態勢が確立され、長野県でも昭和三十九年五月十日ソフト麺協会の技術者を招き、松本において技術講習会を開催した。この前年の三十八年にはソフト・スバゲッティー式麺が文部省より学校給食用として正式に採用となり、県下でも四十年に組合学校給食部会が設立された。更埴地区にて学給麺の試食会を行ったのを始め、県下各



② 圧延工程

地の小中学校において実施し、県教育委員会を始め関係機関の注目するところとなった。組合員はそれぞれ最寄りの学校へ積極的に出向き、試験採用をお願いし数多くの学校で実施して貰い、子供たちの大好評のうちに大きな成果を挙げた。そして昭和四十二年遂に長野県でも教育委員会より、ソフトめんが正式に学校給食に採用されたのである。その実施方法としては県麺業協同組合が衛生管理や製造技術の指導をし、県学校給食会と契約を締結し委託加工を行うこととなり今日に至っている。



④ 茹で工程

以後学校給食のもつ社会的責任の重大さを痛感し、工場衛生施設の改善、食中毒防止のため自記温度計の共同購入、規格に基づく技術研修会、従業員の衛生教育、等々組合員全員が全力を傾注して当たってきた。然しながら五十年代には小麦粉二万袋を確保していたが、米飯給食の導入等もあり現在一万袋に減少し、麺給食の将来に数多くの問題を残している。

各学校の児童・生徒数の減少も大きな原因の一つですが、今後は栄養士の先生方からご指導を



③ 麺線切出し工程

頂き、子供たちに喜ばれる麺作りを今まで以上に研究努力して行きたいと思っています。ソフト麺からうどん、ラーメンと幅広いメニューに変わり地産地消が叫ばれる中、県産小麦粉も導入されつつあります。日本古来の味を大切に…学校給食をとおして継承して行きたいと思います。

麺のできるまで

① 混合練り工程

学校給食指定小麦粉を食塩水で十五分練る。



⑤ 水洗工程

② 圧延工程

多段ロールで麺帯を少しずつ薄くする。

③ 麺線切出し工程

多段ロールで薄くした麺帯を切り刃で麺線に切る。

④ 茹で工程

麺線に切った麺を熱湯にて六分茹でる。

⑤ 水洗工程

茹で上がった麺を冷水で水洗いします。包装機にて袋入れ。

⑥ 殺菌工程

袋麺を殺菌庫で九十度で三十分間殺菌します。外気温により殺菌時間は変わります。

⑦ 仕分け工程

熱い袋麺を手早く各クラス別に仕分けし配送用箱に詰め配達します。



⑦ 仕分け工程



⑥ 殺菌工程

機器・教材貸し出しのご案内

本学校給食会では、検査機器、視聴覚教材、並びに会館の貸し出しを事業の一環として行っています。以下にその一部をご紹介しますので、ご利用下さい。詳しくは給食会ホームページに掲載してありますのでご覧ください。

(HPアドレス <http://www.nagkor.jp/>)

〔検査機器〕

○手洗いチェッカー

(七月購入予定)

手洗いの後、洗い残しの状況が判定できる機器です。蛍光物質を含んだ専用ローションを手指にすり込み手洗い後確認器に



手を入れると洗い残し部分が青白く発光することで判定ができます。

○ATPふき取り検査器

(ルミテスター)

検査用スティックで検査対象を拭き取り、測定器でATP(アデノシン三リン酸)の量を測定します。



○自動温湿度計

自動的に温度、湿度を測定し、

データはパソコンで表、グラフで表示できます。

○簡易ふらん器

フードスタンプを使用して細菌検査ができます。

○小型ふらん器

簡易ふらん器より容量が大きく、様々な培地に使用できます。

○赤外線ランプ

クルクミン溶液を使用して、食器具の脂肪性残留物が確認できます。

〔視聴覚教材〕

○「みんなのきゅうしよく」

(小学校低学年)

○「健康って何？」(小学校高学年)

○「みんなの健康づくり」(中学校)

○「食品の特徴と衛生管理」

(給食施設従事者)

等のビデオが約四〇種類用意してあります。

〔会館施設〕

・調理室

(調理台三台、調理器具、食器)

・研修室(収容人員二〇名)

・会議室(収容人員五〇名)

大いにご利用下さい。

給食会日誌抄

4・5(水)

県議員「地産地消」三名来会

4・13(木)

労働保険更新事務説明会

4・25(火)

第一回支部長会 於 長野

5・11(木)・12(金)

関プロ学校給食研究協議会 於 本部

5・23(火)

第二回支部長会 於 本部

5・26(金)

パン組合総会 於 長野

5・30(火)

県栄養職員部会総会 於 鬼怒川

6・4(日)

健康組合総会 於 松本

6・6(火)

十七年度会計監査 於 本部

6・8(木)

牛乳普及協会幹事会・合同会議 於 長野

6・12(月)

第一回常務理事会 於 長野

6・13(火)

社会保険事務説明会 於 長野

6・15(木)

全給連理事会 於 東京

6・16(金)

全給連定例総会 於 東京

6・19(月)

県学校保健会理事会 於 長野

6・20(火)

関東農政局来会 於 長野

6・21(水)

県牛乳普及協会役員会・総会 於 長野

6・22(木)

第一回理事会及び評議員会 於 長野

6・24(火)

長野市学校給食業務協議会総会 於 長野

7・7(金)

本部会・支部会・支部長会 於 長野

7・7(金)

パン品質審査会 於 松本

県米粉普及推進協議会 於 長野

機関紙 No.151



機関紙 No.151

編集・発行

財団法人

長野県学校給食会

〒381-0103

長野市若穂川田3800-5

TEL 026-282-6080

印刷所

有限会社 丸山印刷

TEL 026-226-0886