

学校給食に関する夏期講座

学校給食関係者を対象とした講座を、下記の日程及び内容で行いました。

魅力ある献立作成のための講座(アレルギー対応食の取組)

実施日：平成27年8月4日(火) 午前
鹿児島市中央学校給食センターの橋元栄養教諭と出水市米ノ津小学校の町口栄養教諭にアレルギー対応の事例発表をしていただき、アレルギー対応に使用できる物資を本会職員が紹介しました。その後、実際にその物資を使用し調理を行い、試食や食べ比べを行うという非常に内容の濃い講座でした。参加者の中には、「アレルギー対応についてほかの参加者の意見を聞くことができ、相談もできたのでよかった。」という意見があり、栄養教諭の方々が集まるこの講座では、意見交換や情報収集にも役立つ場となったようです。



「食に関する指導」をすすめるための教材作り講座

実施日：平成27年8月4日(火) 午後

本講座では、榊 順子栄養教諭にご指導いただき、食に関する指導に活用できる教材作りを行いました。

講座では、榊先生の人柄が感じられるもので、製作の際も細かい準備がなされていました。参加者からも「事前の準備がしっかりされており、製作しやすかった。」

「自分では思いつかないような教材ばかりで、子どもたちに喜んでもらえるようなものばかりだった。また、コツが分かりやすくよかった。」という感想のほか、「一人で教材を作るのは難しく、みんなで製作ができ、また先生の実践も聞けてよかった。」という感想もいただきました。普段、忙しくなかなか教材を手作りできない先生方もこの機会を利用して今後の実践に生かしていただければと思います。



真剣に教材作りに
励む先生方の様子

学校給食の衛生検査の基本

実施日：平成27年8月5日（水）

本講座では、昨年度に引き続き、本会食品検査室の職員2名が栄養教諭及び養護教諭を対象に、「衛生指導のための検査」、「食指導のための検査」及び「衛生管理のための検査」について実習しました。

「衛生指導の検査」では、確実に手洗いができたかどうかを3つの方法で確認しました。その中の手形培地による細菌検査は、栄養教諭の方々は、野菜の洗浄水を、養護教諭の方々は、土を手に着させた後、手洗い前と手洗い後の手指の検査を行い、細菌数の違いを見ることにより、正しく手を洗うことの重要性を認識していただきました。

また、「食指導のための検査」では、糖度計や塩分計を使用した食品の検査、「衛生管理のための検査」では、学校給食用食器具の洗浄検査や200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液の保存方法による濃度変化について実施しました。

本講座での検査方法や検査結果が学校給食共同調理場や学校で活用していただけるものと思います。



<参加者の感想>

- 手洗いの実技や実験がわかりやすく、たいへん勉強になりました。
- 手洗い前後の変化を目で確認でき、また数値化されるため理解しやすかった。

スチコンを使った料理の研究講座

実施日：平成27年8月6日（木）



昨年に引き続き、(株)A I H Oの伊藤祥子先生に講師をお願いいたしました。また、助手として山内さんにもお越しいただきました。

スチームコンベクションオーブンは、焼く、蒸す、煮るなどさまざまな調理が一つのオーブンでできる機器です。近年、学校・センターに備えている施設も増えているが、その機能を存分に使いこなせるように講座が実施されています。スチコンを使用し調理したものは、素材本来のおいしさが感じられる料理となっていました。

学校給食パン作り講座

実施日：平成27年8月10日（月）

ものづくりマイスターである(有)山崎パンの山崎昇平社長に講師として指導していただきました。

今回の講座では本会の委託加工工場より2学期から基本物資として供給される「学校給食用㊦ナン」とともに、多様化パンについても基礎的な知識から作り方までを学びました。

