

学校給食に関する研修講座

学校給食の衛生検査の基本

実施日：8月4日(木)

毎年恒例となっている「学校給食の衛生検査の基本」講座は、本年度も本会職員の2名が講師を務めました。講座では、手の検査を行ったり、糖度計を用いて身近な飲み物の糖度を測定したりと、実際に参加者が機器を使用して、検査を行うことで、すぐに実践に生かすことができるよう工夫されました。

今回の講座の参加者からは「少人数であったので、聞きたいことがその場で聞けて助かった。」との感想をいただきました。少人数ならではの良さがあり、疑問に思ったことがすぐに解決でき、すぐにでも現場で活用できるのではないのでしょうか。



食物アレルギーに関する講座

実施日：8月5日(金)



長谷川実穂 先生

昨年度アレルギーに関連した講座では、県下の栄養教諭の方々の実践を発表していただきましたが、本年度は講師に文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」作成委員の長谷川実穂先生をお迎えしました。学校給食の現場では、食物アレルギーに関する正しい理解や学校給食におけるアレルギー対応へのあり方など重要な項目の一つとなっています。長谷川先生は、食物アレルギーを基本からもう一度丁寧に教えてくださったので、参加者は、これまでの食物アレルギーの知識がさらに深まり、新たな情報や考え方を得られたのではないのでしょうか。特に、食物アレルギーによる事故が発生しないように現場では、日々危機管理意識をもち、実施していると思います。また、万が一、事故が発生してしまった場合にすばやく適切に対応するための準備をしていくことも重要であるとの考えは、今後しっかり各担当者が自覚しておかなければならないと感じました。

スチコンを使った料理の研究講座

実施日：8月8日(月)



山内咲紀 先生



スチームコンベクション
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。

(株)アイホーより管理栄養士の山内咲紀先生に講師として来ていただきました。現在、学校や給食センターにスチームコンベクションが設置してある施設も増えており、その多様な機能を存分に生かすことが出来るよう本講座を行っています。講座では、実際に機器を使用した調理を行ってもらいながら、スチコンの機能や調理への応用などを学んでいきました。このような講座を活用し、スチームコンベクションなどの多機能の調理機器を使いこなして、よりおいしい給食作りに役立てて頂ければ幸いです。

魅力ある献立作成を すすめるためのパソコン講座

実施日：8月9日(火)

東洋システムサイエンスより講師をお迎えし、栄養管理ソフト「さくらじま」のインストールについてご説明いただきました。システムは改善されており、機能が増え、バージョンアップ等も行われています。日々の業務を効率よく進められるよう活用していただければと思います。



学校給食パン作り講座

実施日：8月16日(火)

本年度も、ものづくりマイスターである(有)山崎パンの山崎昇平氏に講師として来ていただきました。学校給食用のパンが作られるまでに、どのような工程で行われているかを詳細に説明していただくとともに、実際に参加者がパンを作りながら学びました。今回は基本となるコッペパンをはじめ、米粉パン、ナン、揚げパンを作りました。

