



あいち 給食だより

第219号

平成27年7月1日

編集発行

公益財団法人愛知県学校給食会

豊明市阿野町惣作87番地の1

電話 0562(92)3161

FAX 0562(92)8781

<http://aigaku.org/>

ふれあい給食会『あったかいんだからあ。』

～みんなで食べるとおいしいね。心も温かくなります。～

写真 名古屋市立大森小学校

学校給食は強い絆を育む大切な時間



愛知県小中学校校長会
東海市立加木屋小学校長

加藤 千博

学年末、私は、卒業前の六年生と一緒にバイキング給食を食べる時間を持ちます。同様な催しは、お別れ給食などという名称で、多くの学校で行われているのではないのでしょうか。食を交えての会話というのは、子どもたちも何かリラックスでき、会話が弾みます。中学校入学を直前に控えている時期ということもあり、中学校ではどんな部活動に入るのか、将来どんな職業に就きたいのかなど、さまざまな夢を語ってくれます。本当に楽しい時間です。小学校での六年間、子どもたちは、この給食の時間に、友達同士、あるいは担任の先生と、そんな楽しい会話を交わし、人間関係を学んだり、友達から刺激を受けたりして成長してきていることを改めて感じます。

学校給食の目的のひとつに、「学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと」があります。「一緒に給食を食べる」という時間、空間であるからこそ生まれるリラックス感と一体感は、今の学校生活の中で欠かせない時間のような気がします。昔から「同じ釜の飯を食う」という言葉があるように、食事を共にすることは、人間関係の強い絆を育む大切な時間となっていることを学校給食の大切な側面として捉えておきたいものです。

特集

平成二十六年 度

愛知県立豊川給食優良学校・優良共同調理場

笑顔あふれる食育の

指導を目指して

愛知県立豊川特別支援学校

一 はじめに

本校は知的障害の特別支援学校で小学部一年生から高等部三年生までの児童生徒が在籍しています。幅広い年齢層、障害による特性を踏まえて児童生徒の発達段階に応じた到達目標を定め、食に関する指導を進めています。

二 指導の実際

(一) 中学部での授業実践

「自分で育てた野菜を使って調理をしよう」中学部三年六組では、年間を通して野菜について学び、調理実習を目標に食育の学習を行いました。国語では知らない野菜の名前を学び、美術では東三河特産の「大葉」の絵を描き、生活単元学習では「自分たちで育てた野菜で調理実習を」を目

標に大切に野菜を育てました。土を触って手が汚れることが苦手な生徒たちでしたが、週三回の水やりや草取りを半年間続けることで、満面の笑みを浮かべながら収穫を行うことができました。夏には四種類の夏野菜と特産品である「大葉」を使ったチャーハンや、冬には鍋に適した四種類の野菜を詰め込んだちゃんこ鍋を作りました。おぼつかない包丁もしっかりと練習して使えるようになり、野菜と郷土について学ぶことができた一年間でした。

(二) 高等部での授業実践

「栄養バランスのとれた朝食を考えよう」高等部二年六組は、「朝食調べ」を行い、栄養バランスの良い朝食を皆で考え、調理実習することを目標に一年間取り組みました。毎日、朝食の献立名と材料名を書き出しました。食べた食品を絵に描いて色を塗り、六つの基礎食品群に分類しました。毎日継続して自分の食べた朝食の食品を六つの基礎食品群に分類し

たことで栄養バランスが一目瞭然に分かるようになりました。次第に友達の記事に対し意見が言えるようになり、自分の朝食の問題点にも気付けるようになりました。また、一年間で六回の調理実習を行い、生徒たちは食習慣までも改善することができました。

三 給食週間の取組

一月に行われた給食週間では、児童生徒の食に対する興味を高め、また新たな一面を発見できました。

「給食に関する作文・絵の募集」では自分の大好きな給食メニューの絵、その給食を毎日作ってくれる調理師さんへの感謝の作文など多くの作品が寄せられました。

「リクエスト給食・セレクト給食」では、B1グランプリが豊川市で行われたことにちなみB級グルメ六品の中からアンケートで人気の高かった三品を給食用にアレンジしました。一位に輝いたのは福島の「なみえやきそば」でした。太麺にからんだこってりソースは児童生徒に大好評でした。

「調理師さん招待給食」では調理師さんを教室に招いて一緒に給食を食べました。緊張する様子も見られましたが、「たいへんなことは何ですか」

と質問したり、もりもり食べるところを笑顔でアピールしたりと楽しく過ごすことができました。

四 高等部園芸班との連携

「農園で育てた野菜を給食で味わおう」高等部園芸班が作業学習で育てたチンゲン菜、水菜、にんにくを使った給食が十月に実施されました。暑い日でも雨の日でも屋外での作業を続けて作物を育ててきました。当日は炒め物の中にあるチンゲン菜を指して自分が育てたと得意気に話したり、友達や先生に「おいしかったよ」と言われ、照れながら笑顔を見せたります生徒もいました。



五 おわりに

発達段階に応じたねらいのもと、給食や調理実習を実施したことで食についての理解をより深めることができました。児童生徒は給食中にも笑顔が増え、充実した活動であったことを感じました。今後もよりよい食育を推進できるようにさまざまな取組を工夫していきたいと思えます。

豊かな感性を育てる 給食づくりを目指して

碧南市第1学校給食センター

一 はじめに

平成二十六年度に碧南市第1学校給食センターは、学校給食優良学校等に選定されました。心より感謝申し上げます。ここで、碧南市第1学校給食センターを紹介させていただきます。

碧南市内は、第1と第2、二つの学校給食センターがあり、第1は、小学校四校・中学校三校・幼稚園五園を対象に約4500食を、第2は、小学校三校・中学校二校を対象に約3200食を提供しています。給食の単価は、一食当たり、小学校

240円、中学校270円、幼稚園210円で設定しています。なお、市内保育園は、自校方式です。

第1学校給食センターは、昭和四十八年に設置。施設老朽化に伴い、敷地面積を増大し、改築。平成十八年九月より本稼働し、現在に至りま

二 主な活動、取組

次に、本センターの主な活動、取組について紹介します。

(一) 学校との連携

・年度始めに年間指導計画を立案しています。計画書には、月目標、指導内容、献立目標、地場産物、家庭との連携等を盛り込んでいます。

・給食時の指導として、「学校放送の活用」、「完食奨励」「栄養士によるクラス訪問」を実施しています。「学校放送の活用」は、給食時に献立の由来、地元食材の使用、栄養価などを児童が、学校放送で情報提供をしています。「完食奨励」では、「もりもりカード」を主に市内小学一年生に配布し、ひと月完食の児童には、「もりもり賞」なる賞状を交付しています。

・栄養士が学校に出向く「授業実践」を実施しています。小学校は、生活科、家庭科などでティームティーチング

授業を実施。中学校は、一年を対象に血液検査の結果を基に、健康分析集会を行っています。

「給食センター見学」、中学校の「職場体験学習」の受入れ、給食関係職員と子どもと一緒に食べる「ふれあい給食」も実施しています。

・子どもの食生活の実態と問題点の把握を目的に隔年度に「食事アンケート」を実施しています。

(二) 学校・家庭・地域との連携

・献立表は、家庭に毎月配布。行事食やリクエスト給食等は太字表示をしています。また、新献立や要注目の献立、旬の食材には、ふきだしやイラストをつける工夫をしています。アレルギー除去食品には、◎を付けています。

・「食育だより」は年6回、市内全校共通で発刊しています。

・「クッキングコンテスト」として、小学生を対象に朝ごはんレシピを募集。優秀な作品から一点給食献立として採用しています。

・小学四年を対象に学童期生活習慣病対策指導を実施。身長・体重・腹囲、尿・血圧・血液検査と三日間の食事を調査後、保健指導対象者を抽出し、希望者へ保健指導（健康へゴ

ー）を実施しています。

・にんじんブランド「へきなん美人」、生産者無償提供のハウスきゅうり、碧南たまねぎ、殻ごと塩ゆでした地豆（落花生）の給食提供を実施。

碧南市は、農産物の栽培も盛んです。また、「白しようゆ工場見学」の実施や「へきなん焼きそば」（碧南のB級グルメ）の献立使用も実施しています。

碧南市には、産直市やもぎとり体験もできる施設、「あおいパーク」があります。是非一度お越しください。

三 栄養管理等（献立）

・献立ごとにアレルギー表示義務食品（7品目）、推奨食品（20品目）の拾い出しを実施。個人から申出があった際も対応し、「アレルギー対応表」として毎月市内全校に配布。

・牛乳アレルギーの子は、牛乳代金相当額を給食費から減免しています。

・その他に「バイキング給食」（中学三年）、「お楽しみ給食」（小学六年生）、「セレクト給食」（年2回、デザートを選択）、「リクエスト給食」など実施しています。





食育の推進

西尾市立寺津小学校

校長 榎原孝宏

給食の時間が近づいてくると、とても良い臭いが校舎内外に漂ってきます。本校では、自校調理方式により温かくて手作り感満載の給食を子どもたちと一緒に毎日おいしく食べられています。また、本校には、八十四人が一堂に会すことのできるランチルームがあります。毎月月初めに行

われているバスデーランチ、異学年のペア学級で食べるペアランチ、学年全員で食べる学年会食では、ランチルームから楽しい会話の声が聞こえてきます。

本校は、平成十六年度から十八年度までの三年間、文部科学省指定研



給食委員の活動から

阿久比町立阿久比中学校

教諭 菅原生子

給食委員会では常時活動として、給食当番の服装・衛生点検を徹底しています。「下痢をしている者はいないか」「発熱・嘔吐・腹痛の者はいないか」「手指の洗浄はしたか」を毎日必ず点検しています。



また、月一度の委員会では、配膳台を隅々までクレンジャーで磨き上げ、ピカピカの状態にしています。この活動をする中で、生徒たちの食品に対する衛生意識が以前に比べて向上しているのではないかと、私は感じています。話し合い活動では、各クラスの給食

準備や片付けの取組状況を発表し、問題点を話し合います。三年生からは、「準備の時間をもう少し短縮して、会食時間を増やしたいから、時間を計って改善していこう。」という意見が出ました。全クラスにキッチンタイマー

究開発学校として、「食育」の研究に取り組みました。現在も「食育」は本校の特色ある教育活動の一つになっています。研究推進の際に、学年ごとの食育年間計画と「食育ノート」を作成しました。一・二年生は生活科の内容として、三年生から六年生までは総合的な学習の内容として位置付け、現在もこの年間計画に従い、食育ノートを活用して、週に一度授業時間をとって担任指導による食育を行っています。学年別にテーマを設定し、保護者参加による授業、長寿会との交流、また、野菜作り先

生や米作り先生など、地域ボランティアの方の支援もいただきながら体験活動を中心とした活動に取り組んでいます。

「食」は、人が健康的な生活を営む上において欠くことのできないものです。学校給食は、学校栄養職員の管理のもと、バランスの良い給食が提供されています。良い食習慣は、身体だけでなく心の健康にもつながります。これからも、食育の充実、家庭との連携を図り、好き嫌いなく食事のできる元気いっぱい「寺津っ子」を育てていきたいと思えます。

発までのタイム。以上三つを毎日計る活動が始まりました。すると、あるクラスでは、帰りのSTでタイムを発表し、「明日はもっと早く準備ができるようがんばりましょう。」と係として提案する委員が出てきて、そのクラスの意識がさらに高まりました。

これらの委員会活動を通して、生徒たちが自分で考え、意識が高まった上で行動していること。自ら課題を追究し解決していこうとしている姿勢に、給食主任として喜びを感じています。

七宝学校給食センターは、約二千二百食の給食を作っています。私は、給食調理員になって十八年になります。最初は仕事を覚えるのに精一杯で野菜洗いを何年か経験した後、やっと調理補助をさせていたただいたのを覚えています。

しかし、調理主任として全体を指揮する立場となった今、ただ先輩を見ながら目の前の仕事をこなすのに必死だった頃とは違う大変さも感じています。厳しいだけでは、みんなのやる気がなくなってしまう。当センターの自慢は、全員仲が良く、やる気満々で仕事をしているということ。そんな雰囲気の中で作る給食は、優しい愛情の込められた味になると信じています。また、味の面だけではなく、大切な子どもたちの命を預かっている責任があるので、しっかり意思疎通を図り、衛生管理も徹底して行っ

学校から



調理場から

チームワークでおいしい給食を!



あま市立七宝学校給食センター

調理主任 佐藤 弥生

このような環境の中で調理ができるのも栄養教諭と普段からコミュニケーションを取って信頼関係を築いているからだと思えます。私たち調理員のプロとしての技術を評価していただいているので、いろいろな献立に挑戦し、子ども向けの味付けにする等、一つ一つ要望に応え意欲的に仕事ができます。そして、削り節で時間をかけてだしをとる、灰汁や余分な油分は丁寧に取り除く、子どもが苦手な野菜は手切りをして食べやすくする、食材に異物がないか念入りにチェックする等、私たちも手間を惜しまずさまざまな工夫をしながら頑張っています。幸い

おいしいと評判もよく、残食も少なくまりました。これからも子どもたちのために、安心安全でおいしい給食を一粒とって作っていきます。



一番残食の

少ない学校に

安城市立桜町小学校

六年

吉田 結衣

桜町小学校では、全校の残食を減らすために、「もりもりウィーク」を企画しています。もりもりウィークを行って全校のみんなに給食に興味をもってもらい、たくさん食べてほしいと考えています。わたしは給食委員として、給食後にワゴンの片付けを行っています。そのときに、たくさんのおかずやご飯が返されているのを見て、悲しくなるときがあります。

実は、桜町小学校は、安城市内でも残食の多い学校の一つです。



名古屋市立神沢中学校
2年 蟹江 ひかり

そこで、給食委員会で話し合い、「もりもりウィーク」を企画しました。その日の残食を調べるだけでなく、もりもりウィークを知らせるポスターも作り、放送でその日の献立や調理場からのメッセージを読んで呼びかけることを決めました。わたしの学級でも、もりもりウィークのときには、食べ残しがぐっと減ります。もりもりウィークをきっかけに、全校のみんながしっかりと食べようと思っていほしいです。そして、もりもりウィークの後も呼びかけを続けて、残食を少しずつ減らしていきたいです。みんなが、みんなを考え、実行する。給食委員の力と、全校のみんなの力を合わせて、安城市内で一番残食の少ない学校にしていきたいです。



常滑市では、給食に毎月1〜2回、地元の食材「あかもく」料理を取り入れています。あかもくは、セントレアの護岸でとれる海藻でとろみとねばりがあり、シャキシャキとした食感が特徴です。ポリフェノールやミネラル、食物繊維（フコイダン）を豊富に含み、健康に良い食品として注目されている食材です。

常滑市の特産物を使った料理を募集する「あつたらいな！こんな給食」では、毎年、児童生徒からあかもく料理が数多く応募され、給食に

献立紹介コーナー

ごはん 牛乳 のっぺい汁 あかもく入りさつま揚げ 小松菜の和え物 キャンディヨーグルト2個

常滑市北学校給食共同調理場

学校栄養職員 **新海紀子**

(栄養価、1人分の材料、作り方)

献立名	エネルギー kcal	たん白質		脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン				食物繊維 g	食相当量 g
		総量 g	動物性 g							レチノール当量 μg	B1 mg	B2 mg	C mg		
ごはん	251	4.3	0	0.6	0	3	16	0.6	1	0	0.21	0.02	0	0.3	0
牛乳	138	6.8	6.8	7.8	84	227	21	0	0.8	64	0.06	0.23	1	0	0.2
のっぺい汁	82	4.3	2.5	3.2	325	32	20	0.4	0.5	61	0.02	0.04	3	2	0.7
あかもく入りさつま揚げ	116	4.6	4.2	6.5	257	21	11	0.4	0	1	0	0	0	0.1	0.6
小松菜の和え物	28	2.7	1.9	0.5	239	48	7	0.8	0.3	53	0.08	0.04	8	0.6	0.6
キャンディヨーグルト	35	2.4	2.4	2.7	114	66	2	0	0.3	29	0	0.04	0	0	0.3
合計	650	25.1	17.8	21.3	1019	397	77	2.2	2.9	208	0.37	0.37	12	3	2.4

<あかもく入りさつま揚げの材料(1人分g)と作り方>

すり身45g、あかもく8g、豆腐3.5g、でんぷん3.5g、米粉2g、揚げ油6g

①豆腐はくずしておく。
②材料を全て混ぜ合わせる。
③160〜170℃の油で約4分揚げる。

も取り入れています。このあかもく入りさつま揚げは、あかもく料理の中でも人気があり、食物アレルギーにも対応（27品目不使用）しているため、みんなで味わえる一品です。

今後、給食を通して、子どもたちにも地元の食材や食文化などに対する興味や理解を深め、感謝して食べる心を育てていきたいと思います。

本校は明治時代からあり、校区には福島正則公生誕の地の碑があります。日頃から地域と深いつながりを持ち、地域の方に温かく見守られながら学校教育活動全体の中で食育を進めています。

昨年度、本校は愛知県より「地域に学び・語り継ぐキャリア教育」の推進事業委託を受けました。よりよい人間関係を築きながら、夢と希望のある生活や将来を創りだそうとする意欲・態度を育成することとし、様々な取組を実施しました。五年生は、八名ずつ五つの講座に分かれ学習しました。私は、地場産業である越津ねぎ栽培学習を担当しました。

児童は、ねぎ栽培農家の方の畑で、種まきから収穫するまでを学び、栽培の手伝いをしました。その後、収穫したばかりのねぎを使い、ねぎの嫌いな子でも食べられ、簡単に作ることで「ねぎせんべい」作り

シリーズ食育 35

地域と協力して行う食育

あま市立正則小学校
栄養教諭 **加藤 佐知子**

をしました。試食後の感想は「ねぎが嫌いだったけど食べられた」「家でも作ってみたいのでレシピが欲しい」「日頃、畑で見るねぎがどのように栽培されているのがよくわかった」等でした。その後、五年生は、学んだ内容を他学年や保護者に伝えました。今回の取組を通して、地域に働く人の工夫や苦勞を学んだ良い機会となりました。

また本校では、毎年地域の方を講師に招き「親子ふれあい教室」を開催しています。給食で使っている味噌を製造している当市の業者を講師とし、味噌作りを体験しました。親子で一つずつみそ玉麴と食塩水が入ったビニール袋を持ち、力を入れて、しっかりと混ぜ合わせ桶に仕込みました。半年後、児童は作った味噌を手にしたことで地元の産業へも関心を高めることができました。

今後も食育を含めた学校教育活動全体の中で、栄養教諭として自然体験や社会的活動などを地域の人々とともに行っていききたいと思っています。そして、児童が地域社会の一員であることを自覚し、地域の発展に尽くす態度を養っていききたいと思います。

学校給食教室のご案内

平成二十七年度「学校給食教室」を次のとおり開催します。

一 趣旨

学校給食は、食育推進の重要な場として、食に関する正しい知識を身につけ、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を实践する力を養うことを目指しています。そこで、学校給食教室を開催し、学校給食について保護者の理解と家庭の連携を深め、学校給食の充実と食育の一層の発展を図ります。

二 主催

公益財団法人愛知県学校給食会

三 後援

愛知県教育委員会

名古屋市教育局

愛知県小中学校PTA連絡協議会

名古屋市立小中学校PTA協議会

愛知県栄養教諭

学校栄養職員研究協議会

四 開催日

平成二十七年十一月十一日(水)

十一月十二日(木)

十一月十八日(水)

十一月十九日(木)

五 会場

愛知県学校給食総合センター

(公益財団法人愛知県学校給食会)

六 参加対象者

県内小中学校の児童生徒の保護者

七 募集人員

一 開催日あたり 六十名

八 参加費

無料(給食会までの交通費は参加者負担)

九 その他

参加者は白衣またはエプロン、三角巾、ふきん、筆記用具を持参してください。

参加募集については、市町村教育委員会経由でご案内させていただきます。参加をお待ちしております。

親子工場見学会のご案内

今年度新たな事業として当財団主催、愛知県教育委員会後援により親子工場見学会を開催します。愛知県は、うずら卵の産出額が全国第一位で約70%のシェアを誇っています。そこで、うずらの誕生からうずら卵が製品になるまでの過程をさかのぼり、実際に学校給食で使用しているうずら卵について親子で学習します。



一 開催日

平成二十七年八月二〇日(木)

二 開催場所

天狗缶詰(株)、養鶏農家、うずら人工ふ化農家

三 参加対象者

小学生一名とその保護者一名一組

四 募集人員

三十名(十五組)

五 申込方法

※申込多数の場合は抽選

六 申込締切日

平成二十七年七月十日(金)

七 参加費

無料(給食会までの交通費は参加者負担)

親子食育体験教室のご案内

親子食育体験教室は、平成二十五年度から当財団主催、愛知県教育委員会と愛西市教育委員会の後援により始まった事業で三年目になります。小学生の親子と一緒に農業を体験し学習することにより、地産地消や「食」への意識を高め、豊かな人間性を育むことを目指しています。今年度も、愛知県の特産品「愛西市のれんこん」を親子で収穫体験をし、

収穫の喜びと旬を味わいます。

一 開催日

平成二十七年十一月七日(土)

二 開催場所

愛西市内(収穫体験・調理実習)

三 参加対象者

小学生一名とその保護者一名一組

四 募集人員

三十名(十五組)

五 申込方法

※申込多数の場合は抽選

六 申込締切日

平成二十七年九月三十日(水)

七 参加費

無料(給食会までの交通費は参加者負担)

※日程等詳細については、当財団ホームページ (<http://aigaku.org/>) をご覧ください。



いいともあいち運動(地産地消)を推進しています!





9月 里芋コロッケ



9月 小エビの唐揚げ



10月 さんま開き



10月 蒸栗カット



11月 さつまいもコロッケ



11月 愛知のいわし入りつみれ団子



12月 あじフライ



12月 わかさぎ唐揚げ

六月五日に愛知県学校給食総合センター（豊明市）で、第二学期分の共同購入物資選定会を開催し、表のとおり決定しました。共同購入物資事業の趣旨をご理解いただき、ぜひご利用ください。

愛知県学校給食センター連絡協議会は、安全で良質な物資を低廉な価格で安定供給を確保し、併せて学校給食の充実をはかるために、学校給食用物資の共同購入を実施しています。

**第二学期分（九月～十二月）
共同購入物資のお知らせ**
愛知県学校給食センター連絡協議会

平成27年度第2学期分センター連絡協議会共同購入物資一覧表

(税抜き価格)

区分	物資名	商品コード	規格	供給価格(円)	メーカー名	備考	栄養管理システムの食品コード
9月分	里芋コロッケ	55260	40g	39	株式会社ナカシン冷食	芋は里芋のみ(宮崎・鹿児島) 卵・乳なし	87-45
		55130	50g	47			87-9
		55141	60g	54			87-10
	小エビの唐揚げ	52249	1kg	1,450	(有)中野水産	鹿児島県産、無頭、バラ凍結、打ち粉付き(甘藷澱粉、愛知県産米粉)	87-62
10月分	さんま開き	53435	30g	45	株式会社サンビゴ	宮城、岩手産、バラ凍結 打ち粉付き(澱粉、愛知県産米粉)	87-18
		53446	40g	58			87-19
		53457	50g	63			87-20
	蒸栗カット	73448	1kg	2,710	天狗缶詰株式会社	1/4カット、ライトシロップ 熊本産	87-17
11月分	さつまいもコロッケ	55271	40g	30	サンレイ食品株式会社	芋はさつまいも(茨城)のみ 卵・乳なし	87-46
		55163	50g	38			87-34
		55174	60g	42			87-35
	愛知のいわし入りつみれ団子	55077	1kg	1,110	株式会社日東ベスト	約6g/個、愛知県産マイワシ使用、小骨なし、臭みのないもの、小麦抜き	87-75
12月分	あじフライ	51581	40g	51	友田セーリング株式会社	真あじ(鳥取産)、尾付き 卵・乳なし	87-63
		51592	50g	56			87-64
		51600	60g	59			87-65
	わかさぎ唐揚げ	57103	1kg	720	美好食品株式会社	1匹8~10g、バラ凍結 打ち粉付き(米粉、澱粉) 最低120尾保証/袋	87-38

【お願い】

●「愛学給栄養管理システム」をご利用の場合は、「システム管理・データ登録」の「食品登録」にて変更してください。表の右端に食品コードが記載してあります。



デジタル塩分計



デジタル糖度計

当財団では、食育指導や衛生管理に役立つ簡易検査機器の貸与を行っています。

今回、新たに食育指導に活用していただける糖度計や塩分計の貸与を始めました。また、衛生管理機器として消毒保管庫の温度を収録できる自動温度測定機器（高温用カードロガー）や、調理器具・機器の清浄度および手洗いの確認ができるATP拭き取り機器も取り揃えています。食育指導や、学校や調理場等での職員研修にぜひご利用ください。

詳しい内容については、当財団検査普及課までお問い合わせください。

簡易検査機器の貸出



人事異動

辞任（五月三十一日付）
 常務理事 杉江 恭司
退任（六月二十六日付）
 理事長 加藤 高明
 監事 二宮 英二
就任（六月二十六日付）
 理事長 加古 三津代
 常務理事 岡田 英二
 監事 豊二



自動温度測定機器
(高温用カードロガー)



ATP拭き取り機器