

- ★子どもが喜ぶ 学校給食
- ★みんなすくすく学校給食

給食協会だより

(公財)北九州市学校給食協会
〒803-0817 小倉北区田町 14-6
TEL (093)571-2536
FAX (093)581-9072
HP <http://www.k-kyushoku.jp>

産地見学に行ってきました

8月19日(金)学校栄養士30名と、福岡県三潁郡大木町へ産地見学に行ってきました。実際に給食で使われているカットしめじの栽培の様子を見学したり、えのきだけやアスパラガスの生産者の話を聞くことができ、大変充実した研修となりました。



しめじの培養室内

高く積み上げられたポットの中では、しめじの菌糸が成長中です。秋の森のような快適な室温です。



アスパラガスのハウス内

アスパラも葉を茂らせ光合成させています。想像もつかない夏のアスパラの姿です。



きのこの収穫体験

きのこをもぎ取ってみます。きれいとるのは、意外と難しいです。

需要申請書確認と保管のお願い

平成28年度2学期分需要申請書を送付しています。需要申請書は基本物資の納入量の確認や後の調整計画書を作成する際に必要な書類です。学校での確認・保管をお願いします。

残量報告について

在庫入力は毎月10日に、当月最後に残る食材の量を計算して入力してください。在庫入力を間違えて翌月分が足りなくなった場合、物によってはすぐに納品できないものもあります。気を付けて計算、入力してください。

衛生講習会開催

8月5日(金)学校給食用物資登録業者80業者を対象に食品衛生講習会が開催されました。北九州市保健衛生部食品監視検査課の北村尚男さんを講師に迎え「食品等事業者の衛生管理について」というテーマで講演していただきました。

北村さんが実際に見られた食中毒患者さんの様子や、新しい食中毒の原因として上がってきている情報などをわかりやすくお話していただきました。

話を聞きながら改めて衛生管理の大切さを実感することができ、大変有意義な研修となりました。



講師の北村尚男氏



参加者の皆さん

いちじくジャムの保存方法

A地区29日(木)、B地区23日(金)に「いちじくジャム」の使用があります。「いちじくジャム」は冷蔵保存です。お間違えの無いようにお願いします。

まとめ物資2回使用

9月のスパゲッティの使用は2回あります。スパゲッティは1か月分まとめて納品されますので、計量をきちんとして、間違えて1度に2回分使ってしまうないように気を付けてください。

冷凍みかんの変色について

冷凍みかんをむいたら、「黒く変色している」「黒カビが生えている」という連絡があります。これはみかんの成長途中にカメムシ等が外皮上から果汁を吸って、近辺の細胞が委縮し、黒く変色したものです。吸った跡は非常に小さく肉眼で見つけにくく、むいてみて初めて発見するケースが多いようです。

平成 2 8 年 度 9 月 分 青 果 の 使 用 品 目 ・ 産 地 (予 定)

番号	品目	品種	産地	等級	サイズ
1	じゃがいも	丸・メーク	北海道	A	L・2L
②	白ねぎ		大分・北海道	A	M~2L
3	かぼちゃ		北海道	A・B	4~8玉
④	小松菜		小倉南・福岡 長崎	A	M~2L
⑤	にら		大分・熊本 宮崎・高知	A	M・L
⑥	にんじん		北海道	A	L・2L
⑦	ピーマン		大分・佐賀・熊本 宮崎・青森・北海道	A	M~2L
⑧	キャベツ		大分・熊本・群馬	A	5~8玉
⑨	きゅうり		福岡・佐賀・大分 熊本・長崎・宮崎	A・B	M~2L
10	ごぼう		熊本・宮崎・鹿児島 青森・北海道	A	L・2L
⑪	しょうが		佐賀・熊本 長崎・高知	A	L・2L
⑫	セロリー		長野	A	L・2L
13	たまねぎ		北海道	A	L~2L
14	冬瓜		長崎・鹿児島・岡山	A・B	3・4玉
△ 15	なす		小倉南・福岡・佐賀 大分・熊本・山口	A・B	M~3L
⑬	みずな		小倉南・福岡 北海道	A	M~2L
17	りんご		長野・青森	秀	32~40玉
⑱	えのきだけ		福岡・宮崎	A	—
19	たけのこ水煮		北九州	A	—

※○印の品目は冷蔵庫で保管してください。

※△印の品目は、月曜日に使用する場合、冷蔵庫で保管してください。

また、それ以外でも冷蔵庫に空きがある場合は冷蔵保管をお勧めします。