

- ★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>

## 共同購入委員会

給食協会では、毎月物資共同購入委員会を開催しています。

### ★物資受付★

共同購入委員会に提出する物資の受付を行い、業者から提出された、書類や見本品を規格書に照らして審査し、規格外と判断された物資は給食用として不採用になります。

### ★共同購入委員会★

受付で採用された物資を献立に合わせた調理法で、調理し（味付けなし）調理テストを行います。その後、委員の方々に試食審査をしていただき、味や香り・色など、学校給食用の物資として適切かどうかを判定していきます。その結果に基づき協会が業者へ発注を行います。

安心安全な物資を調達する大事な会議であるため、委員の皆様も大変慎重に審査し、活発に意見交換されています。



この日は、70品の試食がありました

## 新献立登場

A地区 12日（水）、B地区 20日（木）に新献立「豚肉ときのこのみそ炒め」が登場しました。当日、北小倉小学校を訪問し、給食の様子を見せてもらいました。新献立は、「おいしい」「ご飯に合う」と大変好評でした。

また、栄養教諭の初山先生が「新献立に入っているエリンギは体の中でどんな働きをするでしょう？」と問いかけると、「おなかの掃除をしてくれる」「こんにゃくの働きと似ている」と子供たちは元気よく答えていました。



本物のエリンギを見せながら説明する初山先生

おいしそうに食べる児童たち

## 平成29年度納入業者決定

10月17日（月）に物資納入業者選定委員会を開催しました。その結果、平成29年度物資納入業者が決定しました。

区分	一般物資	青果物資	特定物資	合計
業者数	13	6	61	80

※特定物資・・・精肉、豆腐、しょうゆ類、鶏卵、こんにゃく、もやし

## 地場産野菜情報

11月の献立に登場する、小倉南区産のかつお菜と大葉春菊の生産者の方を訪ねてみました。

大葉春菊は香りのよい地元でおなじみの冬野菜



大葉春菊のハウスと岡村さん

です。大葉春菊出荷組合代表の岡村資巳さんにお話を伺いました。「農薬類をなるべく使わないために虫や病気に強い春菊が生える

ように、土づくりに力を入れています。家庭で食べる時は生のままサラダもおすすめです。独特の香りは苦手なお子さんもあるかもしれませんが、大人になるにつれ好きになる不思議な香りです。」



かつお菜の畑と前田さん

かつお菜は汁物に入ると、だしがいらないういわれるくらい風味豊かな野菜です。出荷組合代表の前田博志さんにお話を伺いました。「かつお菜は背

丈の高い葉物野菜なので、成長する途中で1つ1つ株のまわりに土で土手のようなものを作り、倒れるのを防ぎます。煮もののほかに、お好み焼きのキャベツの代わりにかつお菜をいれるのもおすすめです。」給食では、生産者の方々が一生懸命育てた地元野菜が登場します。他の地元野菜も登場しますので、味わってください！

## 平成 2 8 年 度 1 1 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	さつまいも		若松・熊本 宮崎・鹿児島	AB	M~3L
△2	さといも		大分・熊本 宮崎・愛媛・埼玉	A	L・2L
3	じゃがいも	丸・メーク	長崎・北海道	A	L・2L
④	白ねぎ		大分・鹿児島 北海道	A	M~2L
⑤	かつお菜		小倉南・福岡	A	M~2L
⑥	小松菜		小倉南・福岡 長崎	A	M~2L
7	にんじん		熊本・長崎・宮崎 鹿児島・北海道	A	S~2L
⑧	ほうれんそう		小倉南・福岡 大分・長崎	A	M~2L
⑨	キャベツ		若松・大分・熊本 宮崎・鹿児島・群馬	A	5~8玉
10	ごぼう		千葉・茨城 青森・北海道	A	L・2L
△11	しょうが		熊本・長崎 宮崎・高知	A	L・2L
⑫	だいこん		若松・大分 熊本・鹿児島	A	6~10本
13	たまねぎ		北海道	A	L~2L
⑭	はくさい		大分・熊本 長野	A	5~8玉
⑮	みずな		小倉南・福岡	A	M~2L
16	みかん		福岡・熊本	優以上	S
17	りんご		長野・青森・秋田	優以上	32~40玉
⑰	えのきだけ		福岡・宮崎	A	—
⑱	カットしめじ		福岡	A	—
20	たけのこ水煮		北九州	A	—
⑳	エリンギ		福岡・長崎	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。