

★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>

★豆腐づくり体験★

藤松小学校

10月21日(金)藤松小学校の5年生を対象に豆腐づくり体験を行いました。実際に給食に豆腐を納入している大和食品工業(株)の赤川さんを講師として

お招きし、豆腐についてのお話を聞いたり、豆乳やにがりの試飲をしたりしました。その後ペットボトルや牛乳パックを使って豆腐づくりにチャレンジしました。型から出し、出来上がった豆腐はきれいな四角でないものもありましたが、「豆の甘味がしておいしい」「いつもの豆腐よりおいしい」等の声が聞かれ、自分で作った豆腐に満足できたようです。



講師の赤川さんの話を聞いてます



固まりかけた豆乳を型に移します



豆腐のできあがり♪

学校にて、物資の検収を実施

給食協会では、安心・安全な給食用食材供給のため、「給食物資配送後検収」を小学校で実施しています。小学校の調理室に出向き、当日納品される物資を規格に沿っているか、事前に取り寄せたサンプルとの相違はないか、表示等に誤りはないか、等検収しています。

また、学校栄養士さん、給食調理士さんとお話させていただき、問題点は改善につながるように業者への指導や協議を行っています。



納品された肉を検収中



事前検収で確認した表示と
同じかチェックします

若松産カットだいこんについて

本年度も若松産「だいこん」カット品の使用が始まります。12月から3月の間使用のだいこんは、全て「カットだいこん」になる予定です。

1月の給食物資納品開始日

	冷蔵・冷凍品	その他
小学校	1月10日(火)	1月6日(金)
中学校	1月11日(水)	
特別支援	1月10日(火)	1月6日(金)

1月の給食開始は11日(水)からです。冬季は冷蔵保存した青果が凍っているという連絡が時々あります。冷気が直接野菜にかかることがないように、冷蔵庫の中の置き場所等に気を付けて保存してください。

みかんのキズについて

みかんの外皮のキズは果実の成長過程に風により、果実の表面に葉や枝がこすれる等してできたものです。外皮の表面のみにできたキズで、中身に影響のないものがほとんどです。したがって外皮にキズのあるものについては、使用していただきますようお願いいたします。尚、腐れ、つぶれ等は取り替え対象になりますので、連絡していただきますようお願いいたします。

平成28年度12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	長崎・北海道	A	L・2L
②	白ねぎ		大分・熊本・鹿児島	A	M~2L
③	かつお菜		小倉南・福岡	A	M~2L
④	小松菜		小倉南・福岡	A	M~2L
⑤	大葉春菊		小倉南	A	M~2L
6	にんじん		大分・熊本・長崎 宮崎・鹿児島	A	L・2L
⑦	パセリ		大分・佐賀 熊本・静岡	A	—
⑧	ブロッコリー		若松・福岡 熊本・長崎	A	M~2L
⑨	ほうれんそう		小倉南・福岡 大分・熊本	A	M~2L
10	かぶ		小倉南・福岡	A	L~3L
11	キャベツ		若松・福岡・熊本・宮崎 鹿児島・愛知・茨城	A	5~8玉
12	ごぼう		茨城・青森・北海道	A	L・2L
13	しょうが		熊本・長崎・高知	A	L・2L
14	だいこん		若松・福岡・大分 熊本・鹿児島	A	6~10本
15	たまねぎ		北海道	A	L~2L
16	はくさい		福岡・大分・熊本 長崎・宮崎	A	5~8玉
17	れんこん		佐賀・長崎	A	M~2L
18	みかん		福岡・熊本	優以上	S
19	りんご		長野・秋田・青森	秀	32~40玉
⑳	えのきだけ		福岡・宮崎	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。