

★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>

だいこん収穫体験

給食協会では、食育の一環として北九州市の農業や学校給食に対する理解を深めてもらうため、収穫体験等を行っています。

今回は1月17日(火)に若松区有毛の松浦浩さんの畑で、折尾東小学校の5年生がだいこんの収穫体験を行いました。



生産者の松浦さんからだいこんの抜き方を聞き、収穫開始。そっと葉っぱをかき分け、大きなだいこんを探します。

これにする!と決めたら、だいこんの首を持ち、ねじりながら引き抜きます。(土がだいこんにつきにくい)



なかなか抜けないだいこんは友達と協力します。



松浦さんから「1つの作物ができるまでの中で、人の力が及ぶのは、全条件の1/3。その1/3の中で一生懸命努力している」

ということや、「農業の喜びの一つは、みんなに野菜が届き、おいしく食べてくれることだ」とお話しがありました。また、児童から松浦さんへたくさん質問が出て、活気ある交流会となりました。収穫しただいこんは、おでんやぶり大根にして食べたいという声が聞かれました。

バナナの皮割れ

バナナの皮割れのため、取り替え希望の連絡があります。検収時発見したものは取り替え対象になりますが、洗浄の際発生したものは、取り替え対象にはなりませんのでよろしくをお願いします。

和食給食調理講習会

1月5日(木)西部ガスショールーム・ヒナタ北九州で栄養教諭等を対象にした、「和食給食調理講習会」が開かれました。講師には昨年に続き、「お料理 まつ山」店主 松山相三さんを迎え、和食メニューの実演、講義をしていただきました。



松山さんの話を聞く参加者

野菜をふんだんに使った和食のお料理は、給食のメニューに生かしたくなるものばかりで、大変充実した講習会でした。



奥：だいすとセリのおろし和え
手前：鯖のかぶり蒸し



鶏肉と紅白白玉の吉野仕立て

雪うさぎ

A地区27日(月)、B地区14日(火)に「雪うさぎ(あん無し)」が登場します。「雪うさぎ(あん無し)」は平成15年度2月以来13年ぶりの登場です。雪うさぎは、福岡に伝わる、うさぎの民話をもとに作られた、お菓子で、1965年から作られています。



酒粕の保存方法

品名	清酒粕
原材料名	米、米こうじ、醸造用アルコール
内容量	300g
賞味期限	特許工法に記録
保存方法	直射日光を避け、涼しいところで保存して下さい。
製造者	西宮食糧株式会社

2月3日(金)の粕汁に使用する酒粕の保存方法について、一括表示では「冷暗所」となっていますが『冷蔵保存』でお願いします。

平成 2 8 年 度 2 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		熊本・宮崎・鹿児島	AB	L~3L
2	じゃがいも	丸・メーク	長崎・鹿児島 北海道	A	L・2L
△3	白ねぎ		大分・鹿児島	A	M~2L
④	かつお菜		小倉南	A	M~2L
⑤	小松菜		小倉南・福岡	A	M~2L
△6	大葉春菊		小倉南	A	M~2L
△7	にんじん		長崎・宮崎 鹿児島	A	L・2L
△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	A	M~2L
△10	カリフラワー		福岡・熊本	A	6~11玉
11	キャベツ		若松・福岡・大分 熊本・宮崎・鹿児島	A	5~8玉
12	ごぼう		大分・熊本・宮崎・茨城 群馬・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 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・6・8玉
17	いよかん		愛媛	A	L
18	バナナ		フィリピン	A	8H
19	りんご		青森	A	32~40玉
△20	えのきだけ		福岡・宮崎	A	—
②1	カットしめじ		福岡	A	—
22	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。