

★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>

物資納入業者選定委員会委員のご紹介

物資納入業者については「市政だより」で公募し、資格審査は『物資納入業者選定委員会』で行います。

平成29年度の委員の皆様が決まりましたのでお知らせします。よろしくお願ひします。

補職名	氏名	所属
各区学校長代表	米田 幸光	門司中央小学校長
	福田 哲也	泉台小学校長
	末武 正好	長行小学校長
	田中 理章	青葉小学校長
	峯 隆幸	槻田中学校長
	弥永 和利	八枝小学校長
	池町 真一	あやめが丘小学校長
物資共同購入委員会	上杉 良子	松ヶ江南小学校長
学識経験者	植木 直寛	市PTA協議会常務理事
	稲富 秀敏	保健福祉局東部生活衛生課 広域食品指導係長
教育委員会 主管課職員	杉本 秀彦	学校保健課長
	生島 克美	学校保健課給食係長
	前田 としえ	学校保健課指導主事
学校給食協会	高田 利弘	理事長

新献立

昨年度、学校給食献立レシピコンクールで教育委員会賞を受賞した「じゃがいもとソーセージのマスタード炒め」がA地区20日 B地区7日に新登場しました。20日には生産者の松浦さんが志徳中学校を訪問され、給食交流会が行われる様子を見学させていただきました。



じゃがいもとソーセージのマスタード炒め

たまねぎ収穫体験 萩ヶ丘小学校5年生

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、収穫体験を行っています。今回は小倉南区志井地区にて萩ヶ丘小学校5年生がたまねぎの収穫体験を行いました。



生産者の瀬戸さんからたまねぎの収穫の方法を教してもらい、みんな一斉にたまねぎを抜いていきます。

学校へ戻り、瀬戸さんから収穫の喜び等についての講話、質疑応答では子どもたちから多くの質問が出ました。



その後、生産者の瀬戸さんと参加者を交えて一緒に給食を食べました。

冷凍みかんの変色について

冷凍みかんをむくと「黒く変色している」、「黒カビが生えている」と連絡があります。これはみかんの成長途中にカメムシ等が外皮の上から果汁を吸い、その後果肉細胞が委縮し、時間の経過とともに黒変したものです。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。

2学期納入開始日

	冷蔵品・冷凍品	その他
小学校	9月1日(金)	8月30日(水)
中学校	9月4日(月)	
特別支援	9月1日(金)	8月30日(水)

平成 2 9 年 度 7 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	若松・長崎 青森・北海道	A	ML~3L
②	青ねぎ		福岡・佐賀・大分	A	S~L
③	白ねぎ		大分・鹿児島	A	M~2L
4	かぼちゃ		若松・佐賀・大分・熊本 長崎・宮崎・鹿児島	AB	4~8玉
⑤	小松菜		小倉南・福岡	A	M~2L
⑥	トマト		小倉南・若松 福岡・大分・熊本	AB	S~2L
⑦	にら		大分・熊本 宮崎・高知・北海道	A	M・L
⑧	にんじん		長崎・宮崎・鹿児島 青森・北海道	A	M~2L
⑨	ピーマン		大分・熊本	A	M~2L
⑩	キャベツ		大分・熊本 宮崎・群馬	A	5~8玉
⑪	きゅうり		福岡・佐賀 大分・熊本	AB	M~2L
12	ごぼう		大分・宮崎 鹿児島・群馬・千葉	A	L・2L
⑬	しょうが		熊本・長崎・高知	A	L・2L
14	たまねぎ		小倉南・若松・八幡西 佐賀・熊本・長崎・鹿児島	A	M~3L
15	冬瓜		長崎・鹿児島・岡山	AB	3~4玉
△16	なす		小倉南・福岡・佐賀 大分・熊本・山口	AB	M~3L
⑰	にがうり		福岡・佐賀・熊本	A	M~3L
⑱	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。