

★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>

平成28年度市内産野菜使用状況

学校給食では「地産地消」の取り組みとして地元の農産物を積極的に取り入れています。

平成28年度は全品目中16品について市内産を使用しています。

使用した市内産野菜の割合は下記のとおりです。

品名	平成28年度(16品目)		
	年間使用量 (kg) (A)	市内産 (kg) (B)	市内産使用率 (B) / (A)
1 たけこの水煮	17,214.0	17,214.0	100.0%
2 かつお菜	6,227.5	6,227.5	100.0%
3 大葉春菊	1,748.5	1,748.5	100.0%
4 ブロccoliリー	16,364.5	15,865.5	97.0%
5 だいこん	83,414.5	63,192.5	75.8%
6 小松菜	60,175.0	37,827.0	62.9%
7 かぶ	4,775.0	2,920.0	61.2%
8 トマト	3,227.0	1,592.5	49.3%
9 みずな	5,045.0	2,243.0	44.5%
10 ほうれんそう	17,599.2	5,790.2	32.9%
11 かぼちゃ	16,959.0	2,695.5	15.9%
12 キャベツ	245,607.5	37,257.0	15.2%
13 じゃがいも	309,802.0	36,943.0	11.9%
14 なす	1,861.5	163.5	8.8%
15 たまねぎ	325,621.0	6,253.5	1.9%
16 さつまいも	21,950.5	120.5	0.5%

極早生みかんについて

10月に使用するみかんは「極早生」です。極早生みかんは「皮の青みと甘酸っぱい味わい」が特徴です。

皮が薄く、水分の蒸発を防ぐためにフルーツワックス処理をしています。このフルーツワックスは指定をうけた食品添加物で衛生・安全面に問題はありませぬ。洗った時、表面に白い粉が浮き出ることもあります。



産地見学



8月24日(木)、学校栄養士約30名が福岡県三潴郡大木町へきのこの産地見学に行ってきました。実際、学校給食でも使用しているカットしめじの栽培やえのきの栽培・包装、アスパラガスのハウスの様子などを見させていただきました。



えのきの芽数が増えたら、まっすぐ伸びるようにプラスチックの板をつけていきます。

しめじは森林の中と同じ波長の光で管理された部屋で成長していきます。



エリンギについて

10月・11月に使用する「エリンギ」は1袋500g入りで学校に納入されます。

産地から学校納品までにエリンギの傘が折れたり、押し跡がついたりすることが考えられます。また、大袋入りのため菌糸が発生しやすく、通常よりきのこの香りを強く感じる場合がありますが、これらは取替対象にはなりません。ご協力をお願いします。

いちじくジャムの保存方法

A地区17日、B地区23日に「いちじくジャム」を小学校のみで使用します。

「いちじくジャム」の規格は常温ですが、冷蔵の商品のため冷蔵保存をしてください。お間違えのないよう気を付けてください。

平成 2 9 年 度 1 0 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・千葉・茨城	AB	M~3L
2	じゃがいも	丸・メーク	北海道	A	L・2L
③	白ねぎ		大分・北海道	A	M~2L
④	小松菜		小倉南・福岡・長崎	A	M~2L
⑤	にんじん		北海道	A	L・2L
⑥	キャベツ		大分・熊本 宮崎・群馬	A	5~8玉
7	ごぼう		宮崎・鹿児島 茨城・青森・北海道	A	L・2L
⑧	しょうが		熊本・長崎 宮崎・高知	A	L・2L
⑨	セロリー		長野	A	M~2L
⑩	だいこん		大分・熊本・鹿児島 青森・北海道	A	6~10本
11	たまねぎ		北海道	A	L・L大・2L
⑫	はくさい		大分・熊本・長野	A	5~8玉
13	れんこん		佐賀	A	M~2L
⑭	みずな		小倉南・福岡	A	M~2L
15	みかん		福岡・熊本	優以上	S
16	バナナ*1本 (小学校のみ)		フィリピン	A	8H
17	りんご		長野・青森	優以上	32・36・40玉
⑮	えのきだけ		福岡・宮崎	A	—
⑯	なめこ		大分	A	—
⑰	カットしめじ		福岡	A	—
⑱	エリンギ		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。