

## 新年のごあいさつ

理事長 高田 利弘

新年明けましておめでとうございます。

昨年中は、給食協会事業へのご協力に心より感謝申し上げます。本年も職員一同、学校給食の充実・発展に努めて参ります。今後とも変わらぬご理解とご協力の程よろしくお願い申し上げます。

昨年は九州北部豪雨をはじめ、台風、長雨などの風水害にみまわれた一年でした。しかし、このような災害時に皆さんがそれぞれの持ち場で臨機応変に対応していただきましたことに改めて感謝申し上げます。

さて、私たちは安全でおいしい給食を子どもたちに提供するために日々頑張っています。生産者の方は、気象変動に対応しながら、常に研究してより良い食材を生産・提供していただいています。仲卸業者の方は、産地指定にそって安全な食材を選別し、時間内に配送してもらっています。調理士の方は、運ばれてきた食材をマニュアルに沿って、時間内に安全に調理していただいています。そして栄養士の先生方は、限られた予算の中、グラム単位で栄養価を考え、毎月の献立を作成されています。このようなそれぞれの持ち場の努力が毎日繰り返され、安全でおいしい給食が子どもたちに運ばれています。

もし、子どもたちに「仕事のやりがいは？」と問われたら、「給食をおいしく食べてもらえること」と答えるでしょう。それが私たちのやりがいであり活力です。毎日の徹底した「安全」への取り組みが給食の「安心」につながります。新年を迎えるにあたって、今一度私たちの「やりがい」を思い起こし、今年も安全でおいしい給食を子どもたちに提供していきましょう。



## 新登場物資



1月の献立に『一食ミニりんごゼリー』が新登場します。

甘酸っぱく、ぷるんとした食感をお楽しみください♪

## 給食申請システム入力についてのお願い

3学期は給食中止や食数変更を伴う行事（特に中学校）が多いと思います。特に月初めの給食中止や食数変更の入力もれが多くなると考えられますので、前月後半には翌月の行事の確認を確実にを行い、早めにシステムへ入力していただきますようお願いいたします。

## 冷蔵品の保管について

冬季は冷蔵保管した青果が凍っているという連絡が時々あります。野菜以外の物資でも冷気が直接かかる場所は物資が凍ることがありますので、冷蔵庫内の置き場所に気を付けて保管してください。



## 需要申請書の確認と保管について

乾麺・中華麺等の発注にかかわる平成29年度3学期分需要申請書を12月末に送付しています。需要申請書は基本物資の納入量の確認や後の調整計画書を作成する際に必要な書類です。学校での確認・保管をお願いいたします。

## 平成 29 年度 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	じゃがいも	丸・メーク	長崎 鹿児島・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		佐賀・大分	A	M
△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	かぶ		小倉南・福岡	A	L～3L
11	キャベツ		若松・福岡・大分・熊本 宮崎・鹿児島・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（カット品）		若松	カット	6～12本
	だいこん （一部、特支のみ）		若松・福岡 熊本・宮崎・鹿児島	A	6～10本
15	たまねぎ		北海道	A	L・L大・2L
16	はくさい		福岡・大分 熊本・宮崎・鹿児島	A	4～8玉
17	れんこん		佐賀・熊本	A	M～2L
18	ぽんかん		大分・熊本 長崎・鹿児島	秀以上	L
19	りんご		長野・秋田・青森	優以上	32・36・40玉
20	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は、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。