

★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29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29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29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	13,568.0	13,568.0	100.0%
2 かつお菜	5,325.5	5,325.5	100.0%
3 大葉春菊	1,250.0	1,250.0	100.0%
4 ブロccoliリー	18,496.5	14,491.5	78.3%
5 だいこん	96,911.5	54,606.0	56.3%
6 小松菜	55,830.0	30,844.0	55.2%
7 かぶ	9,155.5	3,794.0	41.4%
8 みずな	6,799.5	2,653.5	39.0%
9 ほうれんそう	12,491.0	4,477.5	35.8%
10 トマト	2,273.0	427.5	18.8%
11 かぼちゃ	12,270.5	1,704.5	13.9%
12 じゃがいも	309,565.0	32,699.0	10.6%
13 キャベツ	266,488.0	18,772.0	7.0%
14 たまねぎ	346,751.0	20,250.5	5.8%
15 さつまいも	17,689.0	56.5	0.3%
16 白ねぎ	31,620.5	45.0	0.1%

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。

食品衛生講習会を開催しました

今年は8月7日(火)に学校給食用物資登録業者約80業者を対象に「食品衛生講習会」を開催しました。北九州市保健福祉局東部生活衛生課広域食品指導係の森本夏未さんを講師に迎え、約1時間講演していただきました。



今回は正しい手洗い方法を映像で確認することができ大変勉強になりました。幅広い観点からの講演内容は、業者の皆さんにとって再認識の場となる貴重な1日でした。

青のりの使いすぎに注意！！

10月は青のりの使用が2回あります。学校には1か月分がまとめて納品されますので、2回分を一度で使用しないようにお気をつけ下さい。

その他の品目についても使用量を確認し、計量して使用していただきますようお願いいたします。

いちじくジャムは冷蔵保管です！

A地区11日、B地区15日に小学校のみで使用するいちじくジャムの保管方法は、**冷蔵**です。業者側に大量の在庫はありませんので、保管方法をお間違えの無いよう、ご注意ください。

平成30年度10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 徳島・茨城	A・B	L~3L
2	じゃがいも	丸・メーク	北海道	A	ML~2L
③	青ねぎ		福岡・佐賀・大分	A・OA	S~L
④	白ねぎ		大分・北海道	A	M~2L
⑤	小松菜		小倉南・福岡・長崎	A	M~2L
⑥	チンゲンサイ		福岡・佐賀・大分・熊本	A	M~3L
⑦	にんじん		北海道	A	M~2L
⑧	ほうれんそう		小倉南・福岡・熊本・長崎	A	M~2L
⑨	キャベツ		大分・熊本・宮崎 鹿児島・群馬・長野・茨城	A	5~8玉
10	ごぼう		大分・宮崎・青森 茨城・北海道	A	L・2L
⑪	しょうが		熊本・長崎・高知	A	L・2L
⑫	セロリー		福岡・長野	A	M~2L
⑬	だいこん		大分・熊本・鹿児島 青森・北海道	A	6~10本
14	たまねぎ		北海道	A	L~2L
⑮	はくさい		大分・熊本・長野	A	5~8玉
16	れんこん		佐賀	A	M~2L
⑰	みずな		小倉南・福岡	A	M~2L
18	みかん		福岡・熊本	優以上	S
19	バナナ		フィリピン	—	8房
20	りんご		長野・岩手・青森	秀以上	32・36・40玉
⑳	えのきだけ		福岡・宮崎	A	—
㉑	なめこ		大分	A	—
㉒	カットしめじ		福岡	A	—
24	たけのこ水煮		北九州	A	—
㉓	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。