

- ★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>

だいこんの収穫体験

八幡東区ひびきが丘小学校

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への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1月18日(金)若松区有毛の松浦さんの畑にて、ひびきが丘小学校5年生が収穫体験を行いました。

今年は暖冬で、太陽の日射しをたくさん浴びた大根は、例年になくぐらゐ大きく育っていて、2人がかりでもなかなか扱けません。畑からバス乗り場まで、大きな大根を両手に抱いて必死で帰る姿が印象的でした。



学校に戻り、ランチルームで交流会が行われました。松浦さんから農業の大変さや喜びなど教えていただき地元で採れる野菜がたくさん給食に出ていることを学びました。採れた



たての大根は、大根おろしが一番美味しいと教えていただきました。



酒粕の保存方法について

2月4日(月)の粕汁に使用する酒粕の保存方法について、一括表示には「冷暗所」となっていますが学校での保管は『冷蔵保存』してください。



切り干し大根の使いすぎに注意!

2月は切り干し大根の使用が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ください。

	使用日
A地区	19日(火)・25日(月)
B地区	19日(火)・26日(火)

給食協会からのお知らせ

★3月分給食申請システムの入力について
2月10日(日)締め切りの3月分の給食数について、卒業式後は卒業生を除いた食数になりますので、卒業生の食数は0で入力してください。また、卒業生担任の食数は職員室に入力してください。



平成 3 1 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	じゃがいも	丸・メーク	長崎・鹿児島・北海道	A	L・2L
△2	白ねぎ		小倉南・大分・鹿児島	A	M～2L
③	かつお菜		小倉南	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	ブロッコリー		若松・福岡 熊本・長崎	A	M～2L
⑧	ほうれんそう		小倉南・福岡・熊本	A	M～2L
9	かぶ		小倉南・福岡	A	L～3L
△10	カリフラワー		福岡・熊本	A	6～11玉
11	キャベツ		若松・福岡・熊本 鹿児島・山口	A	5～8玉
12	ごぼう		千葉・茨城 青森・北海道	A	M～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	L～4L
	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～2L
16	はくさい		福岡・大分・熊本 長崎・宮崎・鹿児島	A	5～8玉
17	れんこん		佐賀	A	M～2L
18	りんご		青森	特A・特	32・36・40玉
△19	えのきだけ		福岡・宮崎	A	—
△20	カットしめじ		福岡	A	—

〈中学校のみ〉

1	バナナ*1本		フィリピン	—	8房
---	--------	--	-------	---	----

※○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。