

令和元年6月1日411号

★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

公益財団法人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30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30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30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 たけのこ水煮	18,986.0	18,986.0	100.0%
2 かつお菜	6,803.0	6,803.0	100.0%
3 大葉春菊	1,691.5	1,691.5	100.0%
4 小松菜	69,745.5	58,535.5	83.9%
5 だいこん	94,204.5	76,872.6	81.6%
6 ブロccoli	12,408.0	9,268.0	74.7%
7 ほうれんそう	12,927.5	9,054.5	70.0%
8 トマト	3,207.0	1,521.5	47.4%
9 みずな	6,355.5	2,108.0	33.2%
10 かぼちゃ	14,824.5	4,062.5	27.4%
11 かぶ	6,563.5	1,661.0	25.3%
12 キャベツ	308,788.0	76,600.0	24.8%
13 じゃがいも	297,381.0	45,015.0	15.1%
14 白ねぎ	34,773.0	1,625.5	4.7%
15 たまねぎ	381,273.5	16,713.5	4.4%
16 なす	5,646.5	207.0	3.7%

誤使用に注意！！

6月は青のり・はるさめの使用が2回あり、まとめて納入されますので気を付けましょう。

	1回目		2回目	
青のり	A地区	20日	24日	
	B地区	7日	11日	
はるさめ	A地区	10日	25日	
	B地区	14日	26日	

★地場産野菜情報★

6月の給食に若松産のじゃがいもを使用します。品種は「ニシユタカ」で煮崩れしにくく給食には最適の品種です。現在、雨が少なく、やや乾燥気味ですが生育は良好のようです！元気な葉が茂っており、大きくなるのを心待ちにしています。

また、たまねぎは若松・小倉南・八幡西産を使用予定です。



市内産じゃがいもについて(お知らせ)

6月使用「じゃがいも」は北九州市内産に限りMLサイズ(100~120g)が納入されます。使用可能日は下記のとおりです。

献立名	A地区	B地区
小松菜のみそ汁	7日(金)	6日(木)
ビーンズカレー	11日(火)	10日(月)
じゃがいもの梅肉和え	12日(水)	25日(火)

※MLサイズが納入されない学校もあります。

★6月物資の保存方法にご注意を★

6月使用の下記の物資について、一括表示による保存方法は『冷暗所』となっていますが学校での保管は『冷蔵保存』です。

学校	物資名
小学校	一食レーズンクリーム
	一食黒豆きなこクリーム
	一食チョコ大豆クリーム
中学校	一食黒豆きなこクリーム
	一食チョコ大豆クリーム

令和元年度 6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・熊本・長崎 宮崎・鹿児島	A	ML~3L
②	白ねぎ		大分・鹿児島	A	M~2L
3	かぼちゃ		佐賀・大分・熊本 長崎・宮崎	A・B	4~8玉
④	小松菜		小倉南・福岡 長崎	A	M~2L
5	トマト		若松・小倉南 福岡・熊本	A・B	S~2L
⑥	にら		大分・熊本 宮崎・高知	A	M~L
⑦	にんじん		熊本・長崎 宮崎・鹿児島・青森	A	L・2L
⑧	キャベツ		福岡・大分・熊本・宮崎 鹿児島・群馬・茨城	A	5~9玉
9	ごぼう		大分・宮崎 鹿児島	A	L・2L
⑩	しょうが		熊本・長崎 高知	A	L・2L
11	たまねぎ		小倉南・若松・八幡西 佐賀・長崎・熊本・鹿児島	A	M~3L
⑫	みずな		小倉南・福岡 佐賀	A	M~2L
13	りんご		青森	特A 特・特選	32・36・40玉
⑭	えのきだけ		福岡・宮崎	A	—
⑮	カットしめじ		福岡	A	—
16	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、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。