

給食協会だより

物資納入業者選定委員会委員のご紹介

物資納入業者については「市政だより」で公募し、資格審査は『物資納入業者選定委員会』で行います。

令和元年度の委員の皆様が決まりましたのでお知らせします。よろしくお願いいたします。

選出区分	氏名	所属(補職名)
各区学校校長代表	上杉 良子	西門司小学校長
	陰平 実	霧丘小学校長
	末武 正好	長行小学校長
	小田 容敬	若松中央小学校長
	田頭 麗宏	八幡小学校長
	高橋 英樹	黒崎中央小学校長
	和田 義則	高生中学校長
物資購入委員会委員	波多江 憲治	吉田小学校長
学識経験者	松岡 建吾	市PTA協議会監事
	世戸 伸一	保健福祉局東部生活衛生課 広域食品指導係長
教育委員会 主管課職員	倉光 清次郎	学校保健課長
	前田 としえ	給食担当課長
	生島 克美	学校保健課給食係長
学校給食協会	佐藤 文俊	理事長

一食チョコ大豆クリームの保存方法

A地区7月2日(火)、B地区7月17日(水)の小学校で「一食チョコ大豆クリーム」を使用します。一括表示では冷暗所保存となっておりますが、学校での温度管理が難しいため、**冷蔵保存**で保管してください。

2学期の物資納入開始日

	冷蔵品・冷凍品	その他
小学校	8月26日(月)	8月22日(木)
中学校	8月27日(火)	
特別支援学校	8月26日(月)	8月22日(木)

たまねぎの収穫体験

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に対する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5月30日に寿山小学校の5年生が、八幡西区金剛の上田憲二さんの畑でたまねぎの収穫体験を行いました。



子どもたちのための区画の中で、自由に、たくさんたまねぎを抜かせていただきました。なかなかこのような体験はできないので、子どもたちの目はキラキラ輝いていました。

学校に戻ってからの交流会では、子どもたちが参加者の皆さんをおもてなしの心で迎えてくれて、上田さんからたまねぎの育て方やおいしく食べるための保存方法などを教えていただきました。

～協会からのお知らせ～

★市内産じゃがいもについて

7月分北九州市内産のじゃがいもに限りMLサイズを納入します。使用可能日は下記のとおりです。(納入されない学校もあります。)

献立名	A地区	B地区
野菜スープ	3日(水)	11日(木)
じゃがいものみそ汁	8日(月)	12日(金)

★給食申請システム入力締日

8・9月分食数入力締切日は**7月10日(水)**です。入力を忘れないように気を付けて下さい!

令和元年度7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・長崎・青森 北海道	A	ML～3L
②	白ねぎ		大分・鹿児島	A	
3	かぼちゃ		若松・佐賀・大分 熊本・長崎・宮崎	A・B	4～8玉
④	小松菜		小倉南・福岡	A	
⑤	トマト		小倉南・若松・福岡 大分・熊本	A・B	S～2L
⑥	にら		福岡・大分・熊本 宮崎・高知	A	
⑦	にんじん		熊本・長崎・宮崎 青森・北海道	A	
⑧	ピーマン		佐賀・大分・熊本・宮崎	A	
⑨	キャベツ		大分・熊本・宮崎 群馬・茨城	A	5～8玉
⑩	きゅうり		福岡・佐賀・大分・熊本	A・B	
⑪	しょうが		熊本・長崎・高知	A	
12	たまねぎ		小倉南・若松・八幡西 佐賀・熊本・長崎・兵庫	A	M～3L
13	冬瓜		長崎・鹿児島・岡山	A・B	3・4玉
△14	なす		小倉南・福岡・大分 熊本・山口	A・B	M～3L
⑮	にがうり		福岡・佐賀・熊本 宮崎・鹿児島	A	
⑯	みずな		小倉南・福岡・佐賀 北海道	A	
⑰	えのきだけ		福岡・宮崎	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。