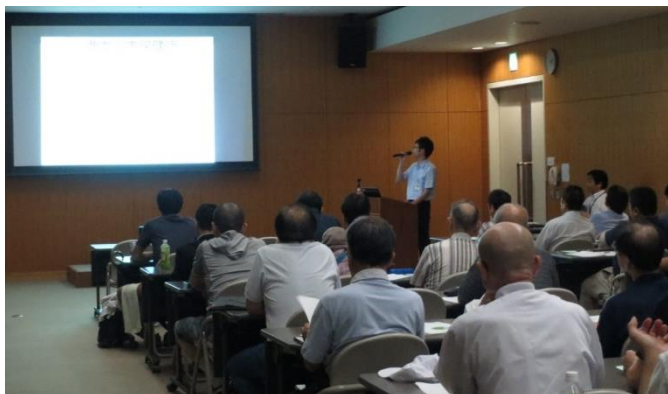


給食協会だより

食品衛生講習会を開催しました

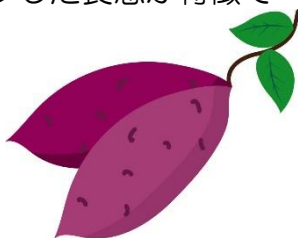
(公財)北九州市学校給食協会は、毎年全登録業者を対象に「食品衛生講習会」を開催しています。給食に関する安全・安心の再確認や衛生管理意識の向上を図ることを目的としています。



今年は8月2日(金)に開催し、北九州市保健福祉局東部生活衛生課広域食品指導係の村井良次氏を講師に迎え、学校給食用物資登録業者を対象にご講演いただきました。講習会では、食中毒の恐ろしさや異物混入事例をあげながら、いずれもどのように予防するかという内容を詳しく教えていただき、大変勉強になりました。また今年も、給食協会理事長が「学校給食ができるまで」という内容のビデオを流し、給食食材を受け取ってから調理され、子どもたちに届くまでを、映像を通して業者さんに知っていただきました。

南九州市のさつまいも

南九州市との給食交流で、10月25日(金)に南九州市産のさつまいもを使用します。えいもちゃん(品種:紅さつま)は風味豊かで甘い香りとホクホクした食感が特徴です。今年はやや小ぶりながらも、関係者のみなさんの努力で、美味しいさつまいもが納品されます。お楽しみに!!



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受けた食品添加物で衛生・安全面に問題はありませ
ん。洗った時、表面に白い粉が浮き出ることもあります。



10月使用青果について

8月27日からの豪雨の影響により、佐賀・福岡県を中心とした地区の青果物で、甚大な被害が発生しました。そのため、9月使用の青果物は武雄地区をはじめ被害が著しく、品物が激減しているとの連絡を受け、数量の見直しなどもさせていただきました。

また、10月の青果物においても今回の豪雨や台風等の影響により、若干品質が落ちたり、傷みが出たりすることが懸念されます。その際は、産地追加や、サイズなど規格の見直しをさせていただく可能性があります。関係者の方々には大変ご迷惑をおかけしますが、ご理解ご協力をよろしくお願いいたします。

給食協会からのお知らせ

*臨時休校の給食費について

8月28・29日は大雨のため臨時休校になりましたが、給食費の減額対象にはなりませんのでご注意ください。

また、あらかじめ行事等の理由で給食を中止している場合については、通常通り減額を行ってください。

令和元年度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	A・B	L～3L
2	じゃがいも	丸・メーク	北海道	A	L・2L
③	白ねぎ		大分・鹿児島・北海道	A	M～2L
④	小松菜		小倉南・福岡・長崎	A	M～2L
⑤	にんじん		北海道	A	L・2L
⑥	キャベツ		福岡・大分・熊本・宮崎 群馬・茨城	A	5～8玉
7	ごぼう		宮崎・鹿児島・青森 北海道	A	L・2L
⑧	しょうが		熊本・長崎・高知	A	L・2L
⑨	だいこん		大分・熊本・鹿児島 青森・北海道	A	7・8・10本
10	たまねぎ		北海道	A	L～2L
⑪	はくさい		大分・熊本・長野	A	5・6・8玉
12	れんこん		佐賀	A	M～2L
⑬	みずな		小倉南・福岡・佐賀	A	M～2L
14	みかん		福岡・熊本	優以上	S
15	バナナ		フィリピン	—	8房
16	りんご		長野・青森	秀 特A・優	32・36・40玉
⑰	えのきだけ		福岡・宮崎	A	—
⑱	なめこ		大分	A	—
⑲	カットしめじ		福岡	A	—
20	たけのこ水煮		北九州	A	—
⑳	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。