

★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>

南九州市・北九州市交流の日

10月25日(金)「学校給食・南九州市・北九州市交流の日」に泉台小学校5年1組の給食の様子と栄養教諭の大島先生のお話を取材させていただきました。

南九州市がどこにあるか、また今回の給食食材として使用した「さつまいも」や「きびなご」についてのスライドを見ながらお話がありました。「きびなご」という名前は、この地方では、「きび」とは「帯」のこと、「なご」とは「小さな魚」ということに由来するそうです。

さつま汁には、紅はるかという品種の「えい太くん」というさつまいもを使用していました。児童からは、「きびなごは普段あまり食べないけどおいしかった」「さつまいもが甘くて柔らかい」などの感想が聞かれました。

この日、南九州市では北九州市産のたけのこ入りの「筑前煮」が給食に出たそうです。お互いの地元食材を使った献立や郷土料理を味わい、とてもよい交流になったようです。



大島先生からは、南九州市の特産品なども紹介され、子供たちは熱心に聞いていました。

教育委員の方々とたくさんお話をしながら給食を食べました。



＜献立＞
・ご飯 ・牛乳
・きびなごのかば焼き
・さつま汁
・みかん



学校にて、物資の検収を実施

給食協会では、安全・安心な給食用食材供給のため、「学校検収」を小学校で実施しています。小学校の調理室に出向き、当日納品された物資が規格に沿っているか、表示等に誤りはないか、青果物の品質はよいか、などについて確認しています。

また、学校栄養士さん、給食調理士さんとお話しさせていただき、問題点が改善につながるように業者への指導を行っています。



栄養士さん・調理士さんから問題点などを聞きます。



事前に取り寄せたサンプルの表示と相違がないか確認

だいこん (カット品) について

本年度も若松産「だいこん」カット品の使用が11月19日(火)から始まりました。今後の天候にもよりますが、現在、生育はおおむね順調のようです。3月ごろまで使用予定となっています。若松の新鮮なだいこんをご賞味ください。



3学期給食物納入開始日について

3学期の給食物資納入開始日は下記のとおりです。よろしくお祈いします。

	冷蔵・冷凍品	その他
小学校	1月8日(水)	1月6日(月)
中学校	1月9日(木)	
特別支援学校	1月8日(水)	1月6日(月)

給食開始日は1月9日(木)です。

令和元年度12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・北海道	A	L・2L
②	白ねぎ		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・山口	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	キャベツ		若松・福岡・大分 熊本・宮崎・鹿児島	A	5・6・7・8玉
11	ごぼう		茨城 青森・北海道	A	L・2L
12	しょうが		熊本・長崎・高知	A	L・2L
13	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・大分 熊本・鹿児島	A	6・7・8・10本
14	たまねぎ		長崎・北海道	A	L～2L
15	はくさい		福岡・大分・熊本 長崎・宮崎・鹿児島	A	5・6・8玉
16	みかん		福岡・熊本	優以上	S
17	りんご		長野・青森	特A 特・優	32・36・40玉
⑱	カットしめじ		福岡	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。