

# 給食協会だより



## 新年のごあいさつ

理事長 佐藤 文俊

あけましておめでとうございます。

昨年は、皆様方には、協会業務に多大なご支援をいただき、ありがとうございました。

本年も、職員一同、学校給食の充実・発展に努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

さて、給食協会では、生産者の皆様のご協力により、現在、5月に「たまねぎ」、6月に「じゃがいも」、1月に「だいこん」の収穫体験を行っています。

食育や地産地消の一環として行っている収穫体験ですが、子どもたちはみんな、生き生きとした表情で、夢中になって活動に取り組んでいます。そして、体験を通して、いろいろなことを学んでいます。

子どもたちが、収穫体験後に書いている生産者の皆様への手紙を見ると、「じゃがいもを人の手で掘ると、すごく大変できついなという事は知らなかったです。今日、自分の手で掘ってみて、大変さが分かりました」のように、生産者の皆様のご苦勞を感じ取ったり、「今日の収穫体験で、ぼくたちは本当に恵まれていることに気がきました。それは、毎日、いろんな食材を使って、栄養たくさんの料理を出してもらっているからです。何千何百何人もの苦勞で、ぼくたちは、今生きています。食べ物を、絶対に粗末にはしてはいけません」とのように、「食」に関わる多くの方々に感謝の気持ちをもったりしていることが分かります。

このように収穫体験は、子どもたちが農業や農業に携わる皆様と直接に接することで、様々なことを学ぶ貴重な機会となっており、今後も大切にしていきたい取組です。

協会としましては、この収穫体験を始め、「食」の面から、子どもたちの成長に少しでも貢献していきたいと考えていますので、本年も皆様方のご支援・ご協力をお願いいたします。

## 学校給食関係者相互理解研修

11月27日(水)に、青葉小学校、高須中学校にて「学校給食関係者相互理解研修」が開催され、生産者やJA職員、市の関係者、学校栄養士等27名の皆様が参加しました。



調理現場を見学



中学校に給食を配送します



意見交換会の様子

午前中は、青葉小学校で、大量調理をしている現場や中学校に給食が運ばれていく様子を見学し、その後、美味しく給食をいただきました。

午後からは、高須中学校に移動し、レシピコンクールで入賞された生徒の教室で交流会を行ったあと、生産者と学校栄養士との意見交換会が行われました。

それぞれの立場や苦勞が理解でき、大変意義のある研修会となりました。子どもたちの

笑顔のために、これからも、おいしい地産の野菜がたくさん届けられることを期待しています。



〈献立〉胚芽パン・牛乳・チョコ大豆クリーム・ハニーポテトサラダ  
もち麦入り野菜たっぷり食べるスープ

## 需要申請書の確認保管について

乾めん・中華めん等の発注にかかわる令和元年度3学期分需要申請書を送付しています。需要申請書は基本物資の納入量の確認や調整計画書を作成する際に必要な書類です。学校での確認・保管をお願いします。

令和元年度 1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		大分・熊本・宮崎 鹿児島・徳島・茨城	AB	L～3L
2	じゃがいも	丸・メーク	長崎・鹿児島・北海道	A	L・2L
△3	白ねぎ		小倉南・福岡・大分 鹿児島	A	M～2L
④	かつお菜		小倉南	A	M～2L
⑤	小松菜		小倉南・福岡	A	M～2L
△6	大葉春菊		小倉南	A	M～2L
7	にんじん		大分・長崎 宮崎・鹿児島	A	L・2L
△8	ブロッコリー		若松・福岡 熊本・長崎	A	M～2L
⑨	ほうれんそう		小倉南・福岡・熊本	A	M～2L
10	かぶ		小倉南・福岡	A	L～3L
11	キャベツ		若松・福岡・熊本 宮崎・鹿児島	A	5・6・7・8玉
12	ごぼう		宮崎・青森・北海道	A	L・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・大分 熊本・鹿児島	A	6・7・8・10本
15	たまねぎ		北海道	A	L～2L
16	はくさい		福岡・大分・熊本 宮崎・鹿児島	A	5・6・8玉
17	れんこん		佐賀	A	M～2L
⑱	みずな		小倉南・福岡・佐賀	A	M～2L
19	りんご		青森	特A 特・優	32・36・40玉
△20	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。