

★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>

学校給食・関門交流の日



足立小学校

北九州市と下関市では、交流を深めるため、平成22年度から、「学校給食・関門交流の日」を実施しており、今回で10回目となります。

今年度は12月6日（金）小倉北区の足立小学校に教育委員の方々が訪問され、5年1組の教室で給食交流が行われました。北九州市では、山口県の郷土料理「けんちょう」が給食で提供され、子どもたちからは、「おいしい旬の具材が入っていてすごい！」「味がしみていておいしかった。他の山口県の料理も食べてみたい」などの感想が聞かれました。

この日、下関市では北九州市発祥の料理「焼うどん」が給食に提供されました。



〈献立〉

けんちょう
ししゃもの天ぷら
みかん・ご飯
牛乳



木村栄養教諭から旬の材料がたっぷり入った「けんちょう」の紹介がありました。

酒粕の保存方法

2月3日（月）の粕汁に使用する酒粕の保存方法について、一括表示では「冷暗所」となっていますが学校での保管は『冷蔵保存』としてください。



名称	清酒粕
原材料名	米、米こうじ、醸造用アルコール
内容量	300g
賞味期限	— 枠外上部に記載
保存方法	直射日光を避け、涼しいところで保存して下さい。
製造者	西宮食糧株式会社 兵庫県西宮市西宮浜3丁目10番地 TEL 0798-33-0990

●お買い上げ後は冷蔵庫での保管をおすすめします。
●長期間の保管は冷凍庫での保管をお願いします。

新登場！いわしのカリカリフライ

A・B地区ともに2月19日（水）の献立に『いわしのカリカリフライ』が登場します。お楽しみに♪



給食協会からのお知らせ

★3月分の給食システム入力について
2月10日（月）給食システム入力締め切りの3月分の給食数について、卒業式後は卒業生を除いた食数になります。教室分は0にし、卒業生の担任分は職員室に入力してください。

令和元年度 2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・鹿児島・北海道	A	L・2L
△2	白ねぎ		小倉南・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	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
11	キャベツ		若松・福岡・佐賀・熊本 宮崎・鹿児島・山口	A	5～8玉
12	ごぼう		青森・北海道	A	L・2L
13	しょうが		長崎・熊本・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・熊本 宮崎・鹿児島	A	6～10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	5～8玉
⑰	みずな		小倉南・福岡・佐賀	A	M～2L
18	伊予柑		愛媛	特選 特L	40玉
19	バナナ		フィリピン	—	8房
20	りんご		青森	特A 特・優	32・36・40玉
△21	えのきだけ		福岡・宮崎	A	—
△22	カットしめじ		福岡	A	—
23	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。