

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。



講師：太田さん



換気をし、間隔を開けて座りました

今年はコロナ対策として開催を8月5日(水)と8月7日(金)の2回に分けて開催しました。北九州市保健福祉局東部生活衛生課広域食品指導係の太田和宏氏を講師に迎え、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。「安全な食品を納入するために」を題目に、食中毒に関することや衛生管理についてなど、納入業者の皆さんにとって大事な内容でした。また今年は、給食協会蔵内理事長から、小学校で行われているコロナ対策について写真と一緒に紹介しました。

【令和3年度納入業者決定】

10月13日(火)に物資納入業者選定委員会を開催しました。その結果、令和3年度物資納入業者が決定しました。

区分	一般物資	青果物資	特定物資	合計
業者数	12	6	50	68

※特定物資・・・精肉、豆腐、しょうゆ類、鶏卵、こんにゃく、もやし等

【新登場の物資】

11月の献立に「あじフライ」と「アルファベットマカロニ」が新登場します。「あじフライ」はA地区18日(水)、B地区24日(火)です。また「アルファベットマカロニ」はA



地区24日(火)、B地区11日(水)の『ABCスープ』に使用されます。お楽しみに！

【だいこん(カット品)について】

本年度も若松産「だいこん」カット品の使用が始まります。今後も天候が良ければ11月上旬から納入開始予定です。納入日が確定しましたら、FAXにてご連絡いたします。



【給食協会からのお知らせ】

インフルエンザ等に関わる給食費について

インフルエンザ等による急な学年・学級閉鎖や休校時の給食費は、すでに食材を発注しているため、減額の対象にはなりません。ご注意ください。

令和2年度11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・茨城・千葉	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	かつお菜		小倉南	A	M～2L
⑤	小松菜		小倉南・福岡	A	M～2L
6	にんじん		大分・熊本・長崎 宮崎・北海道	A	L・2L
⑦	ほうれんそう		小倉南・福岡・熊本 長崎・宮崎	A	M～2L
⑧	キャベツ		若松・福岡・熊本 宮崎・鹿児島 群馬・茨城	A	5～8玉
9	ごぼう		青森・北海道	A	L・2L
△ 10	しょうが		長崎・熊本・高知	A	L・2L
⑪	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	7・8・10・12 本
12	たまねぎ		北海道	A	L～2L
⑬	はくさい		大分・熊本 鹿児島・長野	A	5・6・8玉
14	れんこん		佐賀	A	M～2L
⑮	みずな		小倉南・福岡・佐賀	A	M～2L
16	バナナ*1本		フィリピン	—	8房
17	りんご		長野・青森	特A 優秀	32・36・40 玉
⑱	カットしめじ		福岡	A	—
19	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。