

★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>

青果検収

給食協会では毎日、北九州青果(株)（北九州中央卸売市場内）に出向き、学校給食に納品される青果物の検収を行っています。検収は地産地消推進協議会で決定した内容をもとに、「産地や規格がきちんと合っているか?」「品質に問題がなく良好か?」等、段ボールを開け、中身を見ながら確認をしています。青果業者さんからも、当日の野菜の状況を教えていただいています。

これからも品質向上の為、しっかりと検収をしていきたいと思えます。



野菜を学校ごとに並べます。



業者さんと一緒に箱の野菜をチェック!

★青果物について★

1月初旬の積雪や寒さの影響により、多くの野菜の確保が困難になり、サイズや量の変更を余儀なくされました。また、じゃがいもやかつお菜は未入荷となり、関係者の皆様には大変ご迷惑をおかけしました。

今後もこのような状況も考えられますが、ご協力をよろしく願いいたします。

冷凍鶏肉について

昨年末からの鳥インフルエンザにより、1月以降の小学校・中学校分の鶏肉を確保することが困難となりました。そのため、1月から冷凍の鶏肉に切り替えています。現段階では2月まで使用が決定しています。

鶏肉の供給が安定するまで、もうしばらくお待ちください。

★初登場物資★

A地区2月12日、B地区2月22日に黒酢が初めて登場します。

レシピコンクール小学校部門で教育委員会賞を受賞した「たけのこの黒酢炒め」に使用します。北九州市産たけのこと豚肉、野菜等を炒めさっぱりと仕上げます。

給食では初めてとなる、黒酢の香りをお楽しみください。

酒粕の保存方法について

2月2日(火)の粕汁に使用する酒粕の保存方法について、一括表示には「冷暗所」となっていますが、学校での保管は『冷蔵保存』でお願いします。

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	箱外上部に記載
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

給食協会からのお知らせ

★3月分給食申請システムの入力について
2月10日(水)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ので、卒業生の食数は0で入力してください。また、卒業生担任の食数は職員室に入力してください。

★収穫体験・食育事業中止について

今年度計画していました「収穫体験および食育事業」につきまして、新型コロナウイルス感染症の影響で中止いたしました。毎年開催している行事であることから、参加を楽しみにして下さった皆様もいらっしまったかと思えます。大変申し訳ありませんでした。

次年度につきましては、感染症の状況を踏まえ、さらに対策を十分に検討した上で計画をしていきたいと思えます。

令和2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	M~3L
△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	M~3L
△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
10	キャベツ		若松・福岡・佐賀・熊本 宮崎・鹿児島・山口	A	5~8玉
11	ごぼう		青森・北海道	A	L・2L
12	しょうが		熊本・長崎・高知	A	L・2L
△13	セロリー		福岡・熊本	A	M~2L
14	だいこん（カット品）		若松	カット	M~4L
	だいこん （一部、特支のみ）		若松・福岡・熊本 宮崎・鹿児島	A	6・7・8・10本
15	たまねぎ		北海道	A	L・L大・2L
16	はくさい		福岡・大分・熊本 宮崎・鹿児島	A	5・6・8玉
⑰	みずな		小倉南・福岡・佐賀	A	M~2L
18	バナナ		フィリピン	—	8房
19	りんご		青森	特A 特・優	32・36・40玉
20	メロン（無償提供）		静岡	白	6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。