


# 給食協会だより

## オリ・パラ献立の紹介！

4月からの給食に、オリンピック・パラリンピックにちなみ、4月～9月の間、月に1回、世界の料理が給食に登場しています。

4月はコロンビア共和国、5月はタイ王国そして、6月はドイツ連邦共和国の料理が登場します。

【6月ドイツ料理 】

・・・ブラートカルトツフェルン・・・  
じゃがいも、玉ねぎ、ソーセージを炒め、塩こしょうで味付けした、ジャーマンポテトに似た料理です。

・・・アイントプフ・・・  
たっぷりの野菜や豆、ソーセージを煮込んだ具沢山スープです。

どちらもドイツの一般的な家庭料理です。お楽しみに！

## レシピコンクール入賞献立！

中学生レシピコンクール入賞献立が6月に2回登場します。

○ジアチャンドウフふうあつあげのいためもの

A地区9日、B地区1日

○マーボーたけのこ

A地区11日、B地区15日

たけのこ水煮や玉ねぎ、小松菜などの地場産野菜を使った献立です。お楽しみに！

## 休校に関わる給食費について

新型コロナウイルスの感染に伴う急な休校等の給食費は、すでに食材を発注しているため、減額の対象になりません。お間違いのないようご注意ください。

## 地場産野菜情報！

### ●じゃがいも・玉ねぎ情報

6月から若松産のじゃがいもを使用します。品種は「ニシユタカ」で煮崩れしにくく、給食には最適の品種です。今のところ生育順調ですが、早い梅雨入りのため、品質の低下が心配されます。また、たまねぎは生育順調ですが、量は少なめとのこと。若松・小倉南・八幡西産を予定しています。

### ●じゃがいもの使用日について

6月使用「じゃがいも」は北九州市内産に限りMLサイズ（100～120g）が納入されます。使用可能日は下記のとおりです。

	A地区	B地区
6月	1日（火）	28日（月）
	17日（木）	14日（月）
	25日（金）	22日（火）

※MLサイズが納入されない学校もあります。

## まとめて入荷される物資について

6月は緑豆はるさめの使用が2回、きくらげ（スライス）の使用が4回あり、1ヶ月分まとめて納品されます。必ず使用量を計量し、誤って使用しないよう気を付けてください。

	緑豆はるさめ使用日
A地区	7日・11日
B地区	11日・15日
	きくらげ（スライス）使用日
A地区	11日・21日・24日・30日
B地区	15日・21日・25日・29日

令和3年度6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	若松・熊本・長崎 宮崎・鹿児島	A	ML~3L
②	白ねぎ		大分・鹿児島	A	M~2L
3	かぼちゃ		佐賀・大分・熊本・長崎 宮崎・鹿児島・沖縄	A・B	4~8玉
④	小松菜		小倉南・福岡・長崎	A	M~2L
⑤	チンゲンサイ		福岡・佐賀 大分・熊本	A	M~2L
⑥	トマト		小倉南・若松 福岡・熊本	A・B	S~2L
⑦	にら		大分・熊本 宮崎・高知	A	M・L
⑧	にんじん		熊本・長崎・宮崎 鹿児島・青森	A	L・2L
⑨	ピーマン		大分・宮崎・鹿児島	A	M~2L
⑩	キャベツ		福岡・大分・熊本・宮崎 鹿児島・群馬・茨城	A	5~8玉
⑪	きゅうり		福岡・佐賀・熊本 宮崎・鹿児島	A・B	M~2L
12	ごぼう		大分・宮崎・鹿児島	A	L・2L
⑬	しょうが		熊本・長崎・高知	A	L・2L
△14	たまねぎ		小倉南・若松・八幡西 佐賀・熊本・長崎 鹿児島・北海道	A	M~3L
15	冬瓜		長崎・鹿児島 沖縄・岡山	A・B	3・4玉
⑯	みずな		小倉南・福岡・佐賀	A	M~2L
17	小玉すいか		長崎	秀	3・4玉
18	りんご		青森	特A 特・特選	32・36・40玉
⑰	えのきだけ		福岡・宮崎	A	—
20	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。