

★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>

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。



今年は7月27日に2部構成で開催し、北九州市保健福祉局東部生活衛生課広域食品指導係の村上佳菜氏を講師に迎え、66業者を対象にご講演いただきました。

食中毒に関することから異物混入に関する事など、また、令和3年6月1日から食品衛生監視票の様式が新しくなりましたので、その説明についても詳しくお話していただきました。

極早生みかんについて

10月に使用するみかんは「極早生」です。極早生みかんは「皮の青みと甘酸っぱい味わい」が特徴です。

皮が薄く、水分の蒸発を防ぐためにフルーツワックス処理をしています。このフルーツワックスは指定を受けた食品添加物で衛生・安全面に問題はありませぬ。洗った時、表面に白い粉が浮き出ることもあります。

令和2年度 市内産野菜使用状況

学校給食では「地産地消」の取り組みとして地元の農産物を積極的に取り入れています。

令和2年度は全品目中17品目について市内産を使用しています。使用した市内産野菜の割合は下記のとおりです。

令和2年度(17品目)				
品名	年間使用量 (kg) (A)	市内産 (kg) (B)	市内産使用率 (B) / (A)	
1	たけのこ水煮	18,007.0	18,007.0	100.0%
2	かつお菜	7,217.0	7,217.0	100.0%
3	大葉春菊	2,218.5	2,218.5	100.0%
4	だいこん	88,488.5	82,484.5	93.2%
5	ブロッコリー	10,972.5	10,222.5	93.2%
6	ほうれんそう	8,812.0	7,119.0	80.8%
7	小松菜	43,763.5	33,658.5	76.9%
8	みずな	5,084.5	3,194.0	62.8%
9	かぶ	10,108.0	5,757.0	57.0%
10	トマト	4,115.5	2,340.5	56.9%
11	キャベツ	207,884.5	88,765.0	42.7%
12	なす	1,942.5	783.5	40.3%
13	かぼちゃ	9,538.0	3,496.5	36.7%
14	じゃがいも	225,904.3	26,502.5	11.7%
15	きゅうり	235.0	22.5	9.6%
16	白ねぎ	26,777.0	290.0	1.1%
17	たまねぎ	423,132.5	429.5	0.1%

★ 新登場物資 ★

A地区10月5日、B地区10月11日に寒天缶が初めて登場します。

寒天をミックスフルーツと和えて提供します。コリコリとした食感とプルンとしたのど越しをお楽しみください。

令和3年度10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		宮崎・鹿児島・徳島	A・B	L~3L
2	じゃがいも	丸・メーク	北海道	A	ML~2L
③	白ねぎ		大分・鹿児島 山口・北海道	A	M~2L
④	小松菜		小倉南・福岡・長崎	A	M~2L
⑤	にんじん		北海道	A	M~2L
⑥	ほうれんそう		小倉南・福岡 熊本・長崎・宮崎	A	M~2L
⑦	キャベツ		福岡・大分・熊本 宮崎・群馬・茨城	A	5~8玉
8	ごぼう		宮崎・鹿児島・青森	A	L・2L
⑨	しょうが		熊本・長崎・高知	A	L・2L
⑩	だいこん		大分・熊本 鹿児島・青森・北海道	A	7~10本
11	たまねぎ		北海道	A	L・L大・2L
⑫	はくさい		大分・熊本・長野	A	5~8玉
⑬	みずな		小倉南・福岡・佐賀	A	M~2L
14	みかん		福岡・熊本・愛媛	優以上	S
15	りんご		長野・青森	A	32・36・40玉
⑬	えのきだけ		福岡・宮崎	A	—
⑬	なめこ		大分	A	—
⑬	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。