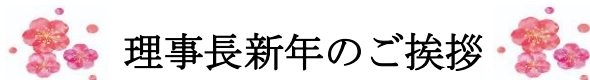


令和4年1月1日439号

★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>



## 理事長新年のご挨拶

理事長 藏内 保明

あけましておめでとうございます。令和4年が始まりました。

昨年は一昨年に引き続き新型コロナウイルスの感染再拡大により、様々な活動が制限された一年間でした。しかし、そのような中でも粛々と学校の教育活動は進められていると聞いております。2学期の半ば何校かの学校を訪問した際には、元気よく学習活動に取り組む姿や美味しそうに学校給食を食べている子どもたちの姿を目にすることができました。

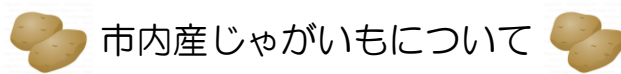
学校給食協会もそんな子どもたちや先生方に美味しい給食を食べてもらえるように、日々良質の食材確保に努めております。ただ、地球温暖化のせいでしょうか、夏場の異常気象による影響は大きく、青果物類、特にじゃがいもやたまねぎなどの生育不良は近年稀に見る状況です。このような中で北九州市中央卸売市場の卸売業者や農協などと連携し、生産地の追加や納品規格の調整を行いながら、何とか物資を確保しているような状態です。

学校の皆様には、急な変更連絡等でご迷惑をおかけしておりますが、これからも安全・安心で美味しい食材の確保に努めてまいりますので、ご理解とご協力の程よろしく  
お願いいたします。



## まとめて入荷される物資について

1月は「切りふ」の使用が2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に気をつけてください。



## 市内産じゃがいもについて

先月号の協会だよりで、青果物がお盆前後の長雨とその後の干ばつ等で生育不良のため小玉傾向とお知らせしていましたが、市内産じゃがいもについても同様で小玉傾向です。そのため、市内産じゃがいもに限り、ML～Lサイズを1箱に詰めて納品します。使用日は下記のとおりです。

	使用日
A地区	1月18日(火)
B地区	1月25日(火)

(※納品されない学校もあります。)

また、市内産じゃがいもに限り①MLサイズ、②L～2Lサイズ、③2L～3Lサイズの3パターンの箱詰めが、使用日を決めずに納品されます。

給食関係者の皆様には作業上お手数をおかけしますが、このような状況をご理解いただき、地産地消の推進にご協力をお願いいたします。

## 協会からのお知らせ

### ●需要申請書の確認保管について●

乾めん・中華めん等の発注にかかわる令和3年度3学期分需要申請書を送付しています。需要申請書は基本物資の納入量の確認や調整計画書を作成する際に必要な書類です。学校での確認・保管をお願いします。

### ●給食申請システム入力について●

2月分の給食食数の入力の締め切りは1月10日(月)ですが、10日は祝日のため1月7日(金)まで入力をお願いします。また、調味料の残量についても忘れずに入力をお願いします。

令和3年度1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・長崎 鹿児島・北海道	A	特 M(ML)~3L
△2	白ねぎ		福岡・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・長崎 宮崎・鹿児島	A	M~2L
△7	ブロッコリー		若松・福岡 熊本・長崎・鹿児島	A	M~2L
⑧	ほうれんそう		小倉南・福岡 熊本・長崎	A	M~2L
9	かぶ		小倉南・若松・福岡	A	M~3L
10	キャベツ		若松・福岡 熊本・宮崎・鹿児島	A	5~10玉
11	ごぼう		宮崎・青森・北海道	A	L~3L
12	しょうが		熊本・長崎・高知	A	L・2L
13	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	6~10本
14	たまねぎ		北海道	A	M~2L
15	はくさい		福岡・大分・熊本 宮崎・鹿児島	A	5~8玉
16	れんこん		佐賀	A	M~2L
⑰	みずな		小倉南・福岡・佐賀	A	M~2L
18	バナナ*1本		フィリピン	—	8房
19	りんご		青森	特A 特・優	32・36・40玉
△20	カットしめじ		福岡	A	—
21	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。