

★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>

花房小学校4年生 だいこん収穫体験

給食協会では食育の一環として北九州市の農業や学校給食に対する理解を深めてもらうため収穫体験を行っています。今回は1月18日(火)に若松区有毛地区の地元農家の松浦さんの畑で、花房小学校4年生28名が収穫体験を行いました。

生産者の松浦さんから「だいこんは大きいほど葉が長い」と教えてもらい、みんな大きなだいこんを選んでいました。



1人で抜けない時は2人で協力します。



収穫した大きなだいこんを持って記念写真！



松浦さんから農業についてお話していただきました。

学校に戻り、交流会が行われました。松浦さんからは農業の大変さや喜びについて、農林課の東さんからは北九州市で採れる野菜についてお話をしていただきました。子ども達からは次々に質問が飛び出しました。交流会終了後には学校で育てているだいこんを松浦さんに見てもらい、アドバイスを受けていました。

★新登場物資★



いわしミニボール

2月3日、A地区B地区同時献立にいわしミニボールが新登場します。

今回、教育委員会学校保健課さんに献立に取り入れた経緯

を伺ってみました。

「北九州市の学校給食では節分行事食として『手巻きご飯(恵方巻きをイメージして)』『粕汁』『節分豆』の組み合わせが定番となっています。一方、日本では古くから節分には魔除けとして『いわし』を軒先に飾ることが風習になっています。『食育の観点からもいわしを使った節分行事食を取り入れたい。』『節分は寒い時期でもあるため、体の温まる汁物を取り入れたい。』等、栄養教諭から意見があがっていました。

小魚に分類されるいわしは骨ごと食べることができるため、カルシウムを多く含んでいます。そこで、すり身にする事で小骨が気にならない、いわしミニボールを今回使用する事になりました。」と教えていただきました。

酒粕の保存方法について

A地区7日(月)、B地区8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(国産)、米こうじ、醸造アルコール
内容量	300g
賞味期限	容器上印刷に記載
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。
加工者	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

令和3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)	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		福岡・大分・熊本 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	A	M~2L
⑧	ほうれんそう		小倉南・若松 福岡・熊本・長崎	A	M~2L
9	かぶ		小倉南・若松・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	5~10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	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・熊本 宮崎・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
⑬	みずな		小倉南・福岡・佐賀	A	M~2L
17	バナナ*1本		フィリピン	—	8房
18	りんご		青森	特A 特・優	32・36・40玉
△19	カットしめじ		福岡	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。