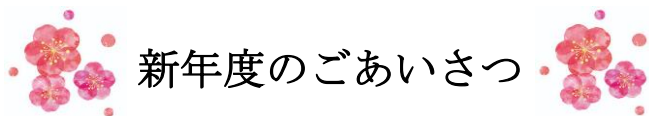


令和4年4月1日442号

★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>



新年度のごあいさつ

理事長 藏内 保明

令和4年度が始まりました。各学校におかれましては、新しい教職員を迎えて、新年度・新学期の始業式や入学式の準備などに取り組まれていることと拝察いたします。また、新型コロナウイルスによるまん延防止等重点措置は解除されたものの、児童生徒の感染防止に向けて、気の抜けない日々をお過ごしのことと思います。

北九州市学校給食協会も、安全・安心な食材の確保と安定的な供給を維持するために、また、食品ロスを少しでも減らすために、物資納入業者64業者と連携を図りながら、業務に取り組んでおります。現在、私を含め7名の職員で、毎日約75000食の食材の確保や検品、供給の業務に当たっております。

一方、今春からは、業者へ発注するための給食システムが新しいものになりました。新しい給食システムは、これまでと操作方法が大きく異なるため、食数入力や発注のミスが出ないように細心の注意を払いながら業務を進めております。

このような状況をご理解いただき、各学校におかれましては、これまで同様にシステム入力の締切日を守るとともに、特に大きな行事による食数の増減は早めに入力していただきますよう、よろしく願い申し上げます。

今年度も、学校給食に安全・安心な食材を提供できるように、職員一同さらに努力してまいります。

納入方法の変更について

4月から物資の納入方法が変わります。

●大・小で納入されていた物資

大の規格のみ納品されます。

●kg発注の物資・発注量

発注単位、0.5kg発注がなくなり、基本は1kgの発注になります。また、四捨五入で計算された量が納入されます。(調味料等を除く)

●マーガリン(調理用)

月初めに1か月分の使用量がまとめて納品されます。

塩わかめについて

令和4年度使用の北九州市藍島産「塩わかめ」について、例年のものより灰汁が強く、戻す際に水が茶色になる事がありますが、品質に問題はありません。流水で塩抜きしてからご使用ください。



給食申請システムについて

《5月分のクラスマスタ・食数入力について》

給食申請システムでの5月分のクラスマスタの変更は、4月7日(木)までに設定し、8日(金)午前中までに5月分の給食人数を入力してください。

3月末で退職しました

学校給食の重要な仕事に携わることができた良い経験となりました。関係者の皆様には大変お世話になり、心より感謝申し上げます。

松田尚子・中川睦美



令和4年度4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)	熊本・長崎 鹿児島	A	L・2L
②	白ねぎ		大分・鹿児島	A	M~2L
③	小松菜		小倉南・福岡 長崎	A	M~2L
④	にんじん		熊本・長崎 宮崎・鹿児島	A	L・2L
⑤	ほうれんそう		小倉南・福岡 熊本・長崎	A	M~2L
△6	キャベツ		若松・福岡・大分 熊本・宮崎・鹿児島	A	5~8玉
△7	しょうが		長崎・高知	A	L・2L
⑧	たまねぎ		八幡西・佐賀 長崎・北海道	A	M~2L
9	りんご		青森	特A 秀・特	32・36・40玉
⑩	えのきだけ		福岡・宮崎	A	—
11	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。