

給食協会だより

「豆腐作り」に挑戦！

～高槻小学校5年生～

(公財)北九州市学校給食協会では、学校給食や食文化等に対する子どもたちの理解を深めるため、「食育推進事業」を実施しています。

10月14日(金)高槻小学校で「豆腐作り体験授業」を開催しました。講師には、小倉北区の豆腐業者である「大和食品工業(株)」の佐藤社長を豆腐先生としてお招きしました。



スライドや動画で、豆腐の原料である大豆のこと、そして工場内での製造過程など、普段見られない豆腐が出来上がるまでの様子について詳しく学びました。

その後、ペットボトルと牛乳パックを使った豆腐作りをスタート。温度係や攪拌係など、担当を分けながら豆腐作りを進めました。自分達で作った豆腐の試食や豆乳の試飲、またにがりの味見なども体験し、豆腐についてをより深く学び、美味しく味わっていました。



令和5年度納入業者決定

10月20日(木)に物資納入業者選定委員会を開催しました。その結果、令和5年度物資納入業者が決定しましたのでお知らせします。

区分	一般物資	青果物資	特定物資	合計
業者数	10	6	45	61

※特定物資・・・精肉、豆腐、しょうゆ類、鶏卵、こんにゃく、もやし等

物資紹介

11月の給食に「一食プルーン」が久しぶりに登場します。

プルーンは「西洋スモモ」を乾燥させたもので、栄養豊富なドライフルーツです。お楽しみに♪



お知らせ

●きくらげ(スライス)は3回使用します！

11月はきくらげ(スライス)の使用が3回ありますので、ご注意ください。

A地区	1日(火)・10日(木)・28日(月)
B地区	2日(水)・4日(金)・16日(水)

●ジャムの保存方法について

11月使用の「あまおういちごジャム」「いちじくジャム」は「冷蔵保管」です。お間違えないようお願いします。

●だいこん(カット品)について

本年度も「だいこん(カット品)」の使用が始まります。順調に生育すれば11月中旬から納入開始予定です。納入日が確定しましたら、ご連絡します。

令和 4 年度 11 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		熊本・宮崎・鹿児島・ 徳島・茨城・千葉	AB	L~3L
△2	さといも		熊本・宮崎・愛媛	A	L・2L
3	じゃがいも	(丸・メーク)	北海道	A	L・2L
④	白ねぎ		大分・鹿児島・北海道	A	M~2L
⑤	かつお菜		小倉南	A	M~2L
⑥	小松菜		小倉南・福岡	A	M~2L
7	にんじん		大分・熊本・長崎・宮崎・ 北海道	A	M~2L
⑧	ブロッコリー		若松・福岡・熊本・長崎・ 山口	A	M~2L
⑨	ほうれんそう		小倉南・福岡・熊本・ 長崎・宮崎	A	M~2L
⑩	キャベツ		若松・福岡・熊本・宮崎・ 鹿児島・茨城・群馬	A	5~8玉
△11	しょうが		熊本・長崎・高知	A	L・2L
⑫	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
13	たまねぎ		北海道	A	L・L大・ 2L
⑭	はくさい		大分・熊本・鹿児島・長野	A	5~8玉
⑮	みずな		小倉南・福岡・佐賀	A	M~2L
16	みかん		福岡・熊本	優	M
17	バナナ*1本		フィリピン	—	8房
18	りんご		長野・青森	秀・特A 優	32・36・ 40玉
⑰	えのきだけ		福岡・宮崎	A	—
⑱	カットしめじ		福岡	A	—
⑳	エリンギ		長崎	A	—
22	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。