

- ★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://k-kyushoku.jp>

市内産食材がたっぷり 『北九州市制60周年記念献立』

1月24日<A地区>、25日<B地区>の給食は、『北九州市制60周年記念献立』でした。いわしのぬかみそ炊き、大葉春菊とキャベツのごま和え、藍島産わかめのみそ汁の食材として、地場産物が多く活用されました。



また、この日に合わせて、小倉北区 小倉中央小学校では、講師をお招きして「ぬかみそ炊き(北九州市の郷土料理)についての特別授業」を実施しました。授業後の給食交流には市内農家の方にも参加していただき、一緒に給食を食べながら市内産野菜について生産の工夫や努力などの話を聞かせてもらいました。「旬の新鮮な市内産野菜は



おいしいので、たくさん食べてもらいたい」という思いは、児童にしっかり伝わったようです。

2月分「市内産じゃがいも」について

別途お知らせの通り、今月もMLサイズ(100~120g)の市内産じゃがいもが納入されることがありますので、ご対応のほどお願いいたします。献立・使用可能日は以下の通りです。

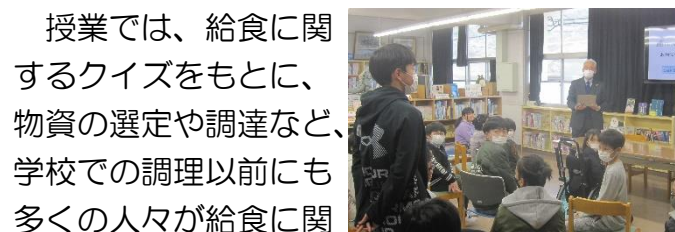
献立名	A地区	B地区
ビーンズシチュー	16日(金)	6日(火)
かぶのみそ汁	19日(月)	

「食育出前授業」をしました！



当協会では、学校給食用食材の調達・供給業務だけでなく『食育推進事業』も実施しています。その一環として、学校給食週間中の1月26日(金)に門司区 柄杓田小学校を訪れ、全校児童に「食育出前授業」を行いました。

授業では、給食に関するクイズをもとに、物資の選定や調達など、学校での調理以前にも多くの人が給食に関わっていることに目を向けてもらいました。児童からは「これまで以上にたくさんの人に感謝して食べたい」という感想が聞かれました。



協会からのお知らせ

◎ 酒粕の保存方法について

2月2日の粕汁に使用する「酒粕」の保存方法について、一括表示では「冷暗所」となっています。しかし、学校給食では「冷蔵保管」ですので、お間違えのないようお願いいたします。

品名		清酒粕
原材料名	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール	
内容量	200g	
賞味期限	枠外表面下部に記載	
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、涼しい場所での保存して下さい。	
保存上の注意	酒粕は熟成により色、固さ、風味が変化します。この変化を抑えたい場合は、お買い上げ後、冷蔵庫または冷凍庫での保存をお勧めします。	
加工者	山田酒造食品株式会社 兵庫県加東市高岡1033番地 TEL 0795-48-5592	

「物資冷蔵庫で
保存すること」
北九州市学校給食用物資
納品規格書「酒粕」

◎ 3月分申請システム入力について

2月9日(金)締め切りの3月分給食数について、卒業式後は卒業生を除いた食数になります。卒業生の食数は0で入力し、卒業生担任の食数は職員室に入力してください。

令和 5 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	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	にら		福岡・大分・熊本・宮崎・高知	A	M・L
△7	にんじん		大分・熊本・長崎・宮崎・鹿児島	A	M~2L
△8	ブロッコリー		若松・福岡・熊本・長崎	A	M~2L
⑨	ほうれんそう		小倉南・福岡・熊本・長崎	A	M~2L
10	かぶ		小倉南・福岡	A	L~3L
△11	カリフラワー		福岡・熊本	A	6~11 玉
12	キャベツ		若松・福岡・佐賀・熊本・ 宮崎・鹿児島・山口	A	5~8 玉
13	しょうが		熊本・長崎・高知	A	L・2L
△14	セロリー		福岡	A	M~2L
15	だいこん (カット品)		若松	カット	L~4L
	だいこん		若松・福岡・熊本・宮崎・鹿児島	A	6・7・8・10本
16	たまねぎ		北海道	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		秋田・青森	特A・秀・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。