

★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>

## 今年度最初の給食の献立は、 シェフの北キュー三ツ星献立!!

今年度最初の給食の献立は、A地区、B地区とも、シェフの北キュー三ツ星献立の「牛肉のしぐれ煮どんぶり」でした。進級お祝い献立として出され、子どもたちにも大好評でした。



## 市内産の野菜について

今年も6月から若松産のじゃがいもの使用が始まります。調理しても煮崩れしにくい「ニシユタカ」という品種です。今年は植え付けがやや遅れていましたが、生育は良好のようです!

～MLサイズの使用可能日について～

北九州市内産のじゃがいもに限りMLサイズ(100～120g)が納入されることがあります。使用可能日は下記のとおりです。

献立名	A地区	B地区
にらといわし団子のみそ汁	5日(水)	4日(火)
ビーンズカレー	6日(木)	21日(金)
たまねぎのみそ汁	24日(月)	14日(金)

## 1年生の給食スタートしました♪

4月22日(木)から新1年生の給食がスタートしました。

A地区はチキンカレーライス、B地区は、ミートソーススパゲッティという子どもたちに人気のある献立でした。徳力小学校では、笑顔一杯でチキンカレーライスを頬張る子どもたちの様子が多く見られました。



## ★市内産トマトの保管方法★

6・7月は北九州市内産トマトが納入される予定です。北九州市内産のトマトが緑色の状態で納入された場合は、常温保管してください。

## パン用クリームの保存方法について

パン用クリームの保存方法について、夏期は「冷蔵庫」保存となりますので、ご注意ください。

物資名	保存方法
一食黒豆きなこクリーム	6月～9月は 冷蔵保存
一食チョコ大豆クリーム	
一食ミルククリーム	

## 新登場の物資紹介♪

### 『(冷) チキンカツ』

使用日：A地区18日(火)、B地区24日(月)  
※シェフの北キュー三ツ星献立「チキンカツとカポナータのパニーニ」で使用します。

### 『(冷) あじさいゼリー』

使用日：A地区 7日(金)、B地区28日(金)  
※見た目にもきれいで、涼しさを感じるゼリーです。

## きくらげ(スライス)の使用について

きくらげ(スライス)については、1ヶ月分まとめて納品されます。1回に使う量を必ずご確認ください、誤って使用することのないようご注意ください。

	A地区	B地区
使用日	6月 3日(月)	6月 7日(金)
	6月17日(月)	6月13日(木)
	6月28日(金)	6月20日(木)

令和6年度6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・マーク)	若松・熊本・長崎・ 宮崎・鹿児島	A	ML~3L
②	白ねぎ		大分・鹿児島	A	M~2L
3	かぼちゃ		佐賀・大分・熊本・長崎 宮崎・鹿児島・沖縄	AB	4~8玉
④	小松菜		小倉南・福岡・長崎	A	M~2L
⑤	トマト		小倉南・福岡・熊本	AB	M~3L
⑥	にら		大分・熊本・宮崎・高知	A	M・L
⑦	にんじん		熊本・長崎・宮崎・鹿児島	A	M~2L
⑧	ピーマン		大分・宮崎・鹿児島	A	M~2L
⑨	キャベツ		福岡・大分・熊本・宮崎・ 鹿児島・愛知・群馬・茨城	A	5~8玉
⑩	きゅうり		福岡・佐賀・熊本・ 宮崎・鹿児島	AB	M~2L
11	ごぼう		大分・宮崎・鹿児島	A	L・2L
⑫	しょうが		熊本・長崎・高知	A	L・2L
⑬	セロリー		福岡・長野・静岡	A	M~2L
△14	たまねぎ		小倉南・若松・佐賀 熊本・長崎・鹿児島	A	M~3L
△15	なす		小倉南・福岡・大分 熊本・山口	AB	M~3L
16	りんご		青森	特A・秀・特	32・36・40玉
⑰	えのきだけ		福岡・宮崎	A	—
⑱	エリンギ		福岡・長崎・熊本	A	—
19	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。